QUELFOUR.COM

De la cuisinière au charbon d'antan à la cuisson numérique d'aujourd'hui, Scholtès a su conserver depuis 80 ans, cet esprit " fait main " qui demeure sa spécificité et sa force.

Chaque produit Scholtès est l'alliance réussie d'une esthétique toute en finesse et de performances incontestables et innovatrices.

Les deux brochures - Notice d'utilisation et Guide technique - sont complémentaires:

- le Guide technique vous donne toutes les informations nécessaires à l'installation, le branchement, l'entretien de votre appareil, ... et les recommandations,
- la Notice d'utilisation détaille simplement les fonctions dont est doté votre appareil. Vous y trouverez des conseils culinaires qui vous permettront d'exploiter pleinement les capacités de votre four.

Bonnes cuissons avec SCHOLTES

Sommaire

Consignes de sécurité **4**

Installation & Fixation **5**

Installation 5

Fixation 5

Branchement électrique **6**

Fiche technique **7**

L'entretien de votre appareil **8-9**

Remarques générales 8

Démontage de la porte 8

Joint porte de four 8

Extérieur de l'appareil 8

Couvercle en verre de la lampe du four 8

Remplacement de l'ampoule 8

Les accessoires 9

Le nettoyage par catalyse **9**

Le nettoyage manuel **9**

La pyrolyse **10**

Protection de l'environnement **11**

Maintenance **11**

Relation consommateurs **11**

QUELFOUR.COM

Indice ..... **pagina 12**

Table of contents ..... **page 22**

Inhoud ..... **bladzijde 32**

Indice ..... **pagina 42**

Consignes de sécurité

Lire attentivement les instructions contenues dans le présent livret, elles fournissent d'importantes indications sur la sécurité d'installation, d'emploi ou d'entretien, ainsi que quelques conseils pour une utilisation optimale de votre appareil. Conserver ce document avec soin pour toute consultation ultérieure.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas de non-respect des instructions fournies dans la notice.

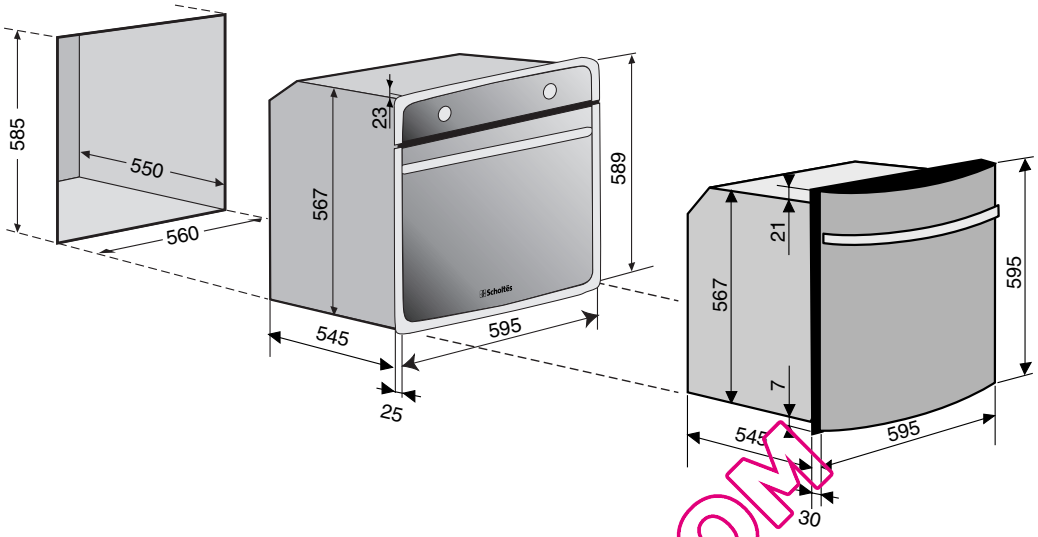
- Laissez «reposer» votre appareil avant de l'installer. En effet, durant son stockage, votre appareil a peut-être été exposé à des températures très basses. Il est important de permettre à ses composants, notamment électroniques, de retrouver une température ambiante.
- L'installation de votre appareil ainsi que le branchement électrique doivent être confiés à un installateur agréé ou à un technicien de qualification similaire.
- Ne mettez pas l'appareil en service si vous constatez une avarie due au transport.
- Si l'appareil est défectueux, débranchez-le de l'alimentation générale et faites appel à un service technique recommandé par Scholtès.
- Cet appareil est conforme aux dispositions de sécurité applicables aux appareils électriques. Seuls les techniciens du service après-vente agréé sont habilités à effectuer des réparations, exigez des pièces d'origine. Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.
- Attention lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant situées à proximité de votre four. Les câbles de raccordement ne doivent pas entrer en contact avec des zones de cuisson chaudes ni être coincés dans la porte du four chaud.
- Le four que vous venez d'acquérir possède des caractéristiques techniques définies et en aucun cas vous ne pourrez apporter des modifications sur cet appareil.
- Utilisez l'appareil uniquement pour préparer des aliments.
- Votre four est équipé d'une porte intégrant plusieurs vitrages permettant d'éviter tout risque de brûlure en fonctionnement. Néanmoins, nous recommandons d'éloigner les jeunes enfants, notamment lors du cycle pyrolyse.
- Pendant la pyrolyse, n'accrochez pas d'objets inflammables sur la poignée du four (torchon de vaisselle).
- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur ou à haute pression pour le nettoyage de votre four.
- Ne stockez pas de produits inflammables dans le four, ils pourraient s'enflammer lors d'une mise en route involontaire du four.
- Veillez à ne rien poser sur la partie basse du four (plateau émaillé, casserole, plat, ...). L'émail pourrait être endommagé par l'accumulation de chaleur ainsi provoquée.
- Veillez à ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles de papier aluminium ou tout autre protection. En contact avec l'émail chauffé, elles pourraient fondre et détériorer irrémédiablement l'émail.
- Ne vous asseyez pas sur la porte du four, et ne vous en servez pas comme marchepied.
- Utilisez des gants thermiques de cuisine pour enfourner ou retirer un plat du four.
- La porte du four doit fermer correctement. Veillez à ce que le joint de porte soit toujours propre.
- Avant de réaliser une pyrolyse, enlevez les débordements importants ou les gros déchets. En effet, des résidus gras en quantité importante sont susceptibles de s'enflammer sous l'action de la chaleur intense que dégage la pyrolyse.
- Si vous faites cuire des aliments directement sur la grille, veillez à placer un plateau au gradin N°1 pour récupérer les jus.
- Ne versez jamais d'eau directement dans le four chaud, cela peut endommager l'émail du four.
- Ne conservez pas d'aliments humides à l'intérieur du four, cela peut endommager l'émail du four.
- Lors du nettoyage de votre four, évitez toute infiltration de liquide dans les ouvertures de la porte.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud: ne touchez pas les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Les parties accessibles peuvent devenir chaudes, éloignez les jeunes enfants.
- Ne pas utiliser de matériaux rêches et abrasifs ou de racloirs métalliques au tranchant aiguisé pour nettoyer la porte du four. Ils risquent de rayer la surface et de briser la vitre.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.
- Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.

QUELFOUR.COM

Installation & Fixation

Installation

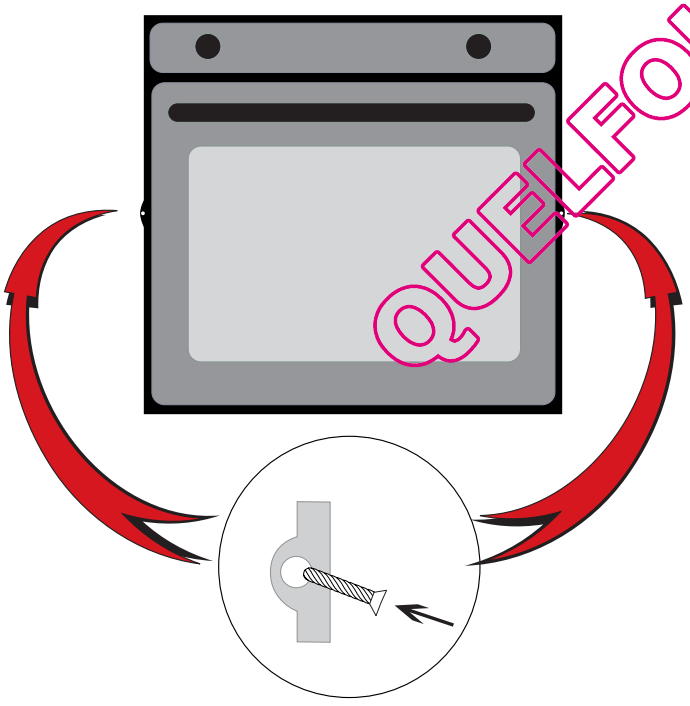
Grâce à un système de ventilation breveté, le four est entièrement refroidi tout en évacuant l'air par l'avant. Le four est entièrement **autonome** et libéré de toute contrainte d'encastrement, qu'il soit installé en colonne ou en sous-plan.
Le four peut s'encastrer dans toute niche standard dont les dimensions sont aux normes européennes.
Dans un encastrement hermétique, prévoyez une ouverture à l'arrière de la niche de **diamètre 80 millimètres** permettant le passage du câble et de sa fiche de raccordement.



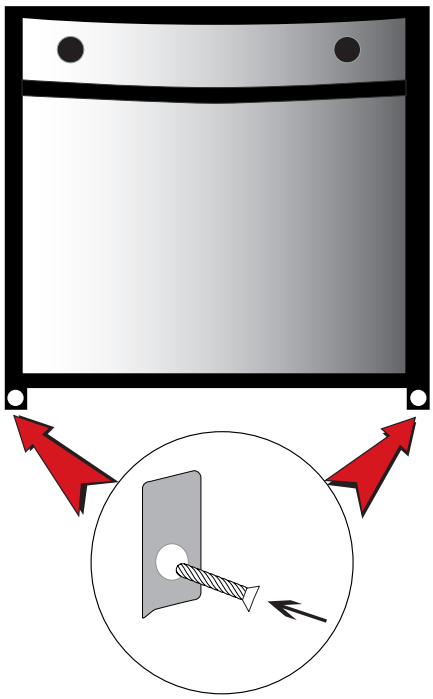
Fixation

Vous trouverez dans le sachet d'accessoires fourni avec votre appareil, 2 vis pour la fixation. Insérez les vis dans les trous prévus à cet effet dans les montants latéraux de votre appareil et vissez-les dans les parois du meuble.

QUELFOUR.COM



Fixation four classique



Fixation four Galbe

Branchement électrique

Le marquage CE correspond à l'application des directives :

- compatibilité électromagnétique 89/336/CEE
- marquage CE 93/68/CEE
- directive basse tension 73/23/CEE

Avant d'effectuer le branchement, vérifiez au compteur les conditions de délivrance de l'énergie électrique disponible :

- branchement monophasé,
- tension : 230 V ou 240 V,
- fusible : 16 A,
- sections minimales fils : 1,5 mm².

Votre four est livré avec un câble d'alimentation à 3 conducteurs de 1,5 mm² et doit être branché sur le 230V ou 240V monophasé. Le fil de protection jaune/vert est relié à la borne terre ⏚ de l'appareil. Le neutre du four (fil bleu) doit être raccordé au neutre du réseau.

Si l'installation est réalisée avec un boîtier de connexion, installez, côté alimentation, un interrupteur à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Veillez à ce que la prise de courant soit accessible pour permettre les éventuelles opérations de maintenance.

Important:
- Avant toute intervention, y compris le remplacement de la lampe, veillez à déconnecter l'appareil.
- Il y a danger à mettre l'appareil en service sans relier sa masse à la terre.

Branchements électriques	Tension Fréquence	Fusible Section
	FR-AT-BE-DE-GP-ES-IE-IL-IS-IT-DK LU-RE-FI-GB-GR-PT-SE-MA-NZ-NL **230 V-1+N ~ 50 Hz** CY-MT-AU-NZ-KW **240 V-1+N ~ 50 Hz**	16 A 1,5 mm²
	FR-BE-NO **230 V-2 ~ 50 Hz**	16 A 1,5 mm²

QUELFOUR.COM

Remarque:
Vous avez la possibilité de changer le câble d'alimentation. Cette opération doit être réalisée par un installateur agréé ou un technicien de qualification similaire.
Prévoyez un câble d'alimentation suffisamment long pour faciliter les éventuelles opérations de maintenance.
N'utilisez que des câbles de qualité HAR-H05-RRF munis d'une prise de courant conforme à la réglementation en vigueur.
Après raccordement de l'appareil au câble souple, resserrez toutes les vis du bornier de raccordement.
L'installation qui reçoit l'appareil doit être conforme à NFC 15100.

Fiche technique

	Fours Galbe pyrolyse	Fours Galbe non pyrolyse	Fours Pyrolyse	Fours non pyrolyse
Puissance totale installée (W)	2800	2800	2800	2800
Puissance gril (W)	2700	2700	2700	2700
Dimensions façade en mm (HxL)	595x595	595x595	589x595	589x595
Profondeur four derrière façade en mm	545	545	545	545
Dimensions intérieures en mm (HxLxP)	318x430x396	318x430x396	318x430x396	318x430x396
Masse approximative en kg	44	44	42	41
Volume en l	54	54	54	54
Directive étiquetage énergétique 2002/40/CE des fours électriques – Norme EN 50304 (Consommation d'énergie calculée en charge normalisée)				
Fonction en convection naturelle	tradition	tradition	tradition	tradition
Fonction en convection forcée utilisée pour la déclaration de la classe énergétique	rôtisserie	rôtisserie	Rôtisserie (y compris FX44)	multiniveaux

QUELFOUR.COM

L'entretien de votre appareil

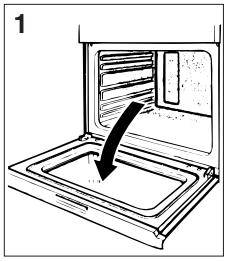
Remarques générales

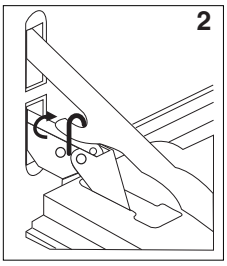
- Attendez le complet refroidissement de l'appareil avant de réaliser une opération de nettoyage manuel.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants pour nettoyer votre four, l'émail serait irrémédiablement abîmé.
- N'utilisez jamais de nettoyeur haute pression ou à vapeur.
- Evitez, lors du nettoyage, toute infiltration de liquide dans les ouvertures de la porte.
- Attention aux produits de nettoyage : mieux vaut ne pas abuser de ces produits car la plupart d'entre eux contiennent de la soude caustique. Aérez bien votre cuisine lorsque vous en utilisez afin d'éviter de respirer trop de vapeur.

Démontage de la porte

Pour nettoyer la **porte du four**, vous pouvez la démonter. (Pour la remonter, procédez en sens inverse)

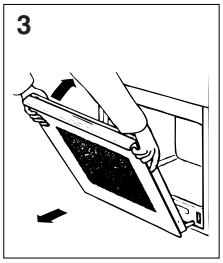
1. Ouvrez la porte du four en grand,





2. Soulevez et faites pivoter les leviers situés sur les 2 charnières, refermez partiellement la porte,

3. Saisissez la porte par les bords extérieurs et tirez vers vous en sortant la porte de son logement.



Extérieur de l'appareil

Essuyer l'appareil avec un chiffon humide suffit. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de produits de vaisselle dans l'eau de nettoyage. Rincez et essuyez avec un chiffon doux.

Couvercle en verre de la lampe du four

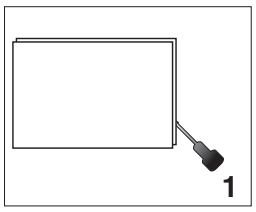
Utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse, rincez et essuyez avec un chiffon doux.

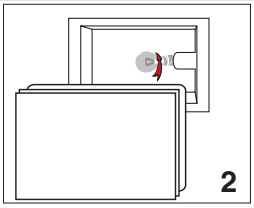
Remplacement de l'ampoule

Vous pouvez changer l'ampoule du four vous-même.
Déconnectez votre appareil en le débranchant ou en agissant sur l'interrupteur général.
Attention : le remplacement de la lampe est une opération très délicate, prenez toutes les précautions nécessaires.

Procurez-vous une ampoule spécifique référence Philips T22 - E14 - 300°C auprès de notre SAV ou de votre distributeur.

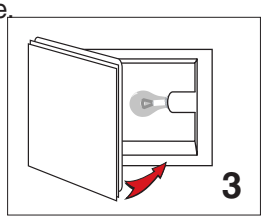
1. A l'aide d'un objet étroit et plat (tournevis, ...), retirez le couvercle en verre,





2. Dévissez précautionneusement l'ampoule et remplacez-la,

3. Remettez en place le couvercle en prenant soin de bien positionner le joint.
4. Rebranchez votre four et réglez l'heure.



Joint porte de four

Le joint de porte des fours est fabriqué en fibre de verre. Veillez à ce qu'il soit toujours en bon état et propre, les fuites entraînent une surconsommation élevée d'énergie.
En cas de grosses salissures, utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse, rincez et essuyez avec un chiffon doux.

QUELFOUR.COM

L’entretien de votre appareil

Les accessoires

Le tournebroche est entièrement démontable grâce à ses deux vis papillon, vous pouvez le nettoyer comme la vaisselle courante ou le mettre dans votre lave-vaisselle.
Les autres accessoires (plateau émaillé, grille, ...) se nettoient simplement dans l’évier, comme la vaisselle courante et vont également dans le lave-vaisselle.

Enlevez tous les accessoires du four avant de démarrer une pyrolyse. Sous l’effet de la très forte température, ils risquent de se déformer et de voir leur couleur se modifier.

Le nettoyage par catalyse

Les fours à **catalyse** sont dotés de parois verticales à l’émail perforé de minuscules trous (émail poreux) qui aident à évacuer les graisses de cuisson. Ces graisses sont ensuite automatiquement brûlées et dégradées au cours des cuissons successives.
Pour que ce phénomène "d'oxydation" des graisses ait lieu, il faut que la température des parois soit supérieure à 170°C.

La catalyse est donc un système de nettoyage ne nécessitant pas d’intervention extérieure et qui fonctionne en permanence. Cependant, si des souillures subsistent en fin de cuisson, faites fonctionner votre four à vide pendant 60 à 90 minutes (selon le degré de salissure) en position .
Vous pouvez également aider à la disparition des projections alimentaires importantes avec un peu d’eau chaude et une brosse souple.

Quand votre four est complètement refroidi, nettoyez le bas du four, la porte et le couvercle en verre de la lampe avec une éponge imbibée d’eau savonneuse, rincez et essuyez avec un chiffon doux.

Remarques importantes:
- **Les parties accessibles peuvent devenir chaudes, éloignez les jeunes enfants.**
- Evitez de gratter l’émail avec des objets tranchants tels couteaux, ...
- N’utilisez pas de détergents ou produits abrasifs.
- Evitez, lors du nettoyage, toute infiltration de liquide dans les ouvertures de la porte.
- Les parois verticales sont démontables, vous devrez les changer environ tous les 6 ans. Adressez-vous à votre distributeur.

QUELFOUR.COM

Le nettoyage manuel

L’émail lisse est facile à nettoyer.
Il est recommandé de nettoyer le four après chaque usage et surtout après la cuisson des rôtis. Il faut, en effet, éviter de laisser s’accumuler les salissures projetées pendant la cuisson : celles-ci recuiraient à chaque nouvel usage et se carboniseraient en dégageant des odeurs et fumées désagréables.

Attendez le complet refroidissement du four pour procéder à cette opération et débranchez l’appareil.

Pour éliminer les projections alimentaires, nettoyez avec une éponge imbibée d’eau savonneuse, rincez et essuyez avec un chiffon doux.
Vous pouvez également utiliser les produits détergents spécifiques du commerce, respectez bien les consignes d’utilisation.

La résistance de gril se nettoie d’elle-même, par autodestruction des salissures sous l’effet de la chaleur, à chaque utilisation du gril.

Remarques importantes:
- Evitez de gratter l’émail avec des objets tranchants tels couteaux, ...
- N’utilisez pas de détergents ou produits abrasifs.
- Evitez, lors du nettoyage, toute infiltration de liquide dans les ouvertures de la porte.

La pyrolyse

Scholtès maîtrise la pyrolyse depuis 1969. Toute la structure (émaillage, isolation, verrouillage de porte) permet d'assurer l'opération en toute sécurité.

C'est le procédé de nettoyage le plus efficace : lors de la pyrolyse, la température atteint 500°C (la porte est bloquée pour plus de sécurité). Les salissures alimentaires (graisses, sucres,, ...) projetées à l'intérieur du four sont alors réduites en poussières.
Grâce à la technologie Scholtès, la porte du four reste froide pendant la phase de nettoyage (pyrolyse) pour garantir un maximum de sécurité.

Il vous suffit, après la fin du cycle choisi et le complet refroidissement de l'appareil, de passer un chiffon humide sur les parois intérieures du four pour le nettoyer.

Il est recommandé de lancer une pyrolyse après une cuisson dégageant beaucoup de graisse (par exemple un gigot d'agneau). Cependant, si vous ne cuisinez guère de plats gras, une pyrolyse par mois suffit à entretenir votre four.

Précautions avant la pyrolyse

- Enlevez les salissures en excès et les débordements importants afin d'éviter tout risque d'inflammation ou de production de fumée.
- Enlevez tous les accessoires du four avant de démarrer une pyrolyse. Sous l'effet de la très forte température, ils risquent de se déformer et de voir leur couleur se modifier.
- Ne placez pas de serviettes sur la poignée du four.

Remarques importantes:

- **Les parties accessibles peuvent devenir chaudes, éloignez les jeunes enfants.**
- Evitez de gratter l'émail avec des objets tranchants tels couteaux, ...
- N'utilisez pas de détergents ou produits abrasifs.
- Evitez, lors du nettoyage, toute infiltration de liquide dans les ouvertures de la porte.

Après la pyrolyse, attendez le complet refroidissement de l'appareil pour enlever les résidus poussiéreux dus à l'incinération des salissures alimentaires.
Nettoyez manuellement les joints qui entourent la porte car l'autonettoyage n'agit pas sur cette zone.

Pour diminuer les temps de préchauffage et donc économiser de l'énergie, nous vous conseillons:

- de lancer une pyrolyse immédiatement après une cuisson,
- de démarrer une cuisson immédiatement après une pyrolyse (les résidus poussiéreux dus à l'incinération des salissures alimentaires sont inoffensifs).

Il peut arriver que, à travers le hublot, vous observiez des particules qui s'illuminent lors de leur destruction par pyrolyse au contact des résistances. Il s'agit d'une combustion instantanée : phénomène très normal et sans danger.

QUELFOUR.COM

Protection de l'environnement

Votre appareil a été conditionné dans un emballage dont tous les matériaux sont compatibles avec l'environnement et recyclables.
Les appareils usagés ne sont pas des déchets dénués de valeur.
Une mise au rebut respectueuse de l'environnement permet d'en récupérer de précieuses matières premières.
Pour obtenir les coordonnées du centre de recyclage, consultez votre revendeur ou l'administration de votre municipalité.

Maintenance

Si vous constatez une anomalie, faites appel à votre distributeur qui vous indiquera le prestataire de Service Après-Vente à contacter.

Afin que l'intervention soit réalisée efficacement, nous vous conseillons de lui indiquer :

- la référence commerciale de votre appareil et son numéro de série (figurant sur votre bon de garantie),
- le maximum d'informations sur l'anomalie constatée, afin que le technicien prévoie le matériel nécessaire à l'intervention.
- Soyez attentif à ce que la pièce de remplacement soit d'origine et certifiée constructeur.

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

Nos centres techniques agréés Scholtès couvrent tout le territoire français. Ils sont à votre disposition pour tout renseignement technique, achat de pièces détachées ou demande d'intervention. Si vous souhaitez contacter le centre le plus proche de votre domicile, veuillez composer le:

N° Indigo 0 825 33 66 66

QUELFOUR.COM

Relation consommateurs

Scholtès, c'est aussi :

- le minitel : 3615 SCHOLTES, pour connaître les nouveautés, les points de vente, les centres de réparations agréés proches de chez vous et demander des catalogues,
- l'internet : www.scholtes.fr : vous y trouverez toute la gamme **Scholtès**, des conseils pour bien choisir vos produits et profiter pleinement de ses capacités, le détail des accessoires pour optimiser l'utilisation de vos appareils, ... Vous pourrez consulter le magazine «Scholtès & Vous» où, entre autres trucs et astuces, notre chef «maison» vous dévoile ses recettes.
- le téléphone : une équipe de spécialistes entièrement dédiée au service du consommateur répond à toutes vos demandes d'informations concernant les produits et leur utilisation.

N° Indigo 0 825 05 44 44

- le courrier : Merloni Electroménager S.A. - 44, route de Luxembourg - BP80048 - Thionville Cedex

QUELFOUR.COM

Dalla cucina a carbone dei tempi che furono alla cottura digitale dei nostri giorni, Scholtès ha saputo conservare in 80 anni di storia quello spirito di cose “fatte a mano” che rimane il suo tratto caratterizzante e il suo punto di forza.

Ogni prodotto Scholtès è la riuscita combinazione di una estetica improntata alla massima eleganza e di un contenuto tecnologico indiscutibile, fatto di prestazioni e innovazione.

I due documenti, il Libretto di istruzioni e la Guida tecnica, sono complementari:

- la Guida tecnica contiene tutte le informazioni necessarie per l’installazione, il collegamento, la manutenzione dell’apparecchio, ..e le raccomandazioni,
- il Libretto di istruzioni descrive semplicemente in modo dettagliato le funzioni di cui è dotato l’apparecchio. Vi si possono trovare inoltre utili consigli culinari che permetteranno di sfruttare al meglio le capacità di questo forno.

Buon appetito con SCHOLTES

Indice

Norme di sicurezza **14**

Installazione e fissaggio **15**
- Installazione 15
- Fissaggio 15

Allacciamento elettrico **16**

Scheda tecnica **17**

Manutenzione dell'apparecchio **18-19**
- Avvertenze generali 18
- Smontaggio della porta 18
- Guarnizione della porta del forno 18
- Esterno dell'apparecchio 18
- Coperchio in vetro della lampada del forno 18
- Sostituzione della lampadina 18
- Gli accessori 19

La pulizia mediante catalisi **19**

La pulizia manuale **19**

La pirolisi **20**

Protezione dell'ambiente **21**

Manutenzione **21**

QUELFOUR.COM

Table of contents ..... **page 22**

Inhoud ..... **bladzijde 32**

Indice ..... **pagina 42**

Norme di sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni contenute in questo libretto, in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione, nonché alcuni pratici consigli per un utilizzo ottimale dell'apparecchio. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

Il costruttore declina ogni responsabilità in caso di mancato rispetto delle istruzioni contenute nel presente libretto.

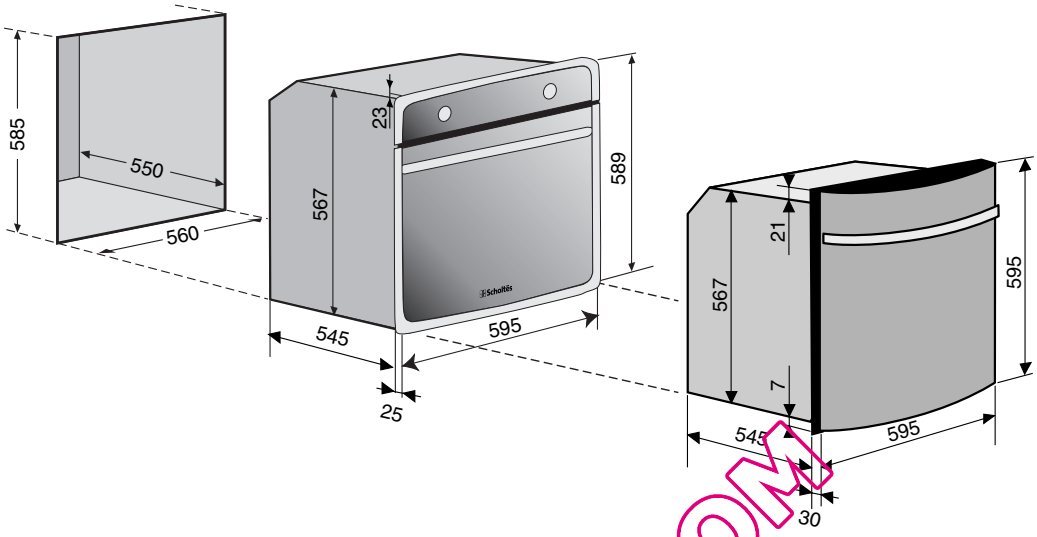
- Lasciare l'apparecchio a "riposo" prima dell'installazione. Infatti, durante il periodo di immagazzinamento, l'apparecchio è stato probabilmente esposto a temperature estremamente basse. È quindi necessario per mettere ai suoi componenti, in particolare elettronici, di tornare alla temperatura ambiente.
- Tutte le operazioni di installazione e collegamento elettrico di questo apparecchio devono essere effettuate da un installatore autorizzato o da un tecnico con equivalente qualifica professionale.
- Non mettere l'apparecchio in funzione allorché si constati una avaria dovuta al trasporto.
- In caso di guasto o di malfunzionamento, scollegare l'apparecchio dalla rete di distribuzione elettrica e rivolgersi a un centro di assistenza tecnica raccomandato da Scholtès.
- Questo prodotto è conforme alle disposizioni di sicurezza applicabili alle apparecchiature elettriche. Per qualsiasi riparazione rivolgersi unicamente ai tecnici del servizio di assistenza autorizzato e chiedere sempre ricambi originali. Ogni riparazione impropria può essere causa di rischi anche gravi per l'utente.
- Prestare particolare attenzione in caso di collegamento di apparecchi elettrici alle prese di corrente poste in prossimità del forno. I cavi di alimentazione non devono entrare in contatto con parti del forno calde, né impigliarsi nella porta del forno acceso.
- Questo forno è in possesso di caratteristiche tecniche ben definite, a cui l'utente non potrà per nessun motivo tentare di apportare qualsiasi modifica.
- Utilizzare questo apparecchio esclusivamente per la cottura di cibi.
- Il forno è dotato di una porta a più vetri, per evitare qualsiasi rischio di ustione durante il suo funzionamento. Raccomandiamo tuttavia di tenere a distanza i bambini più piccoli, specie durante il ciclo pirolisi.
- Durante la pirolisi, non lasciare oggetti infiammabili (ad es., strofinacci da cucina) sulla maniglia del forno.
- Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia del forno.
- Non utilizzare il forno per riporre al suo interno prodotti infiammabili, i quali potrebbero prendere fuoco in caso di accensione fortuita del forno.
- Fare attenzione a non appoggiare alcun oggetto direttamente sul fondo del forno (leccarda, pentole, vassoi, ecc.) L'accumulo di calore così provocato potrebbe rovinare lo smalto.
- Evitare rigorosamente di applicare fogli di carta alluminio o qualsiasi altra protezione sulle pareti del forno. Posti a contatto diretto con lo smalto riscaldato, questi materiali potrebbero fondere, danneggiando irreparabilmente lo smalto.
- Non sedersi sulla porta del forno e non utilizzarlo come uno sgabello o un poggiapiedi.
- Utilizzare sempre guanti termici da cucina per inserire o estrarre i recipienti dal forno.
- La porta del forno deve chiudersi perfettamente. Controllare che la guarnizione della porta sia sempre pulita.
- Prima di eseguire una pirolisi, asportare gli scolamenti più consistenti e i residui più voluminosi. Se presenti in quantità eccessive, i residui grassi rischiano infatti di infiammarsi sotto l'azione del forte calore prodotto durante la pirolisi.
- Quando si mettono a cuocere alimenti direttamente sulla griglia, ricordarsi sempre di infilare una leccarda sul primo ripiano per raccogliere i sughi di cottura.
- Non versare mai l'acqua direttamente sul forno ancora caldo: lo smalto del forno potrebbe danneggiarsi.
- Non conservare alimenti umidi all'interno del forno: lo smalto potrebbe danneggiarsi.
- Durante la pulizia del forno, evitare qualsiasi infiltrazione di liquido nelle asole della porta.
- Durante l'uso, l'apparecchio diventa molto caldo: non toccare gli elementi riscaldanti posti all'interno del forno.
- Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire la porta in vetro del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Le parti accessibili possono diventare molto calde; tenere i bambini a distanza.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.

QUELFOUR.COM

Installazione e fissaggio

Installazione

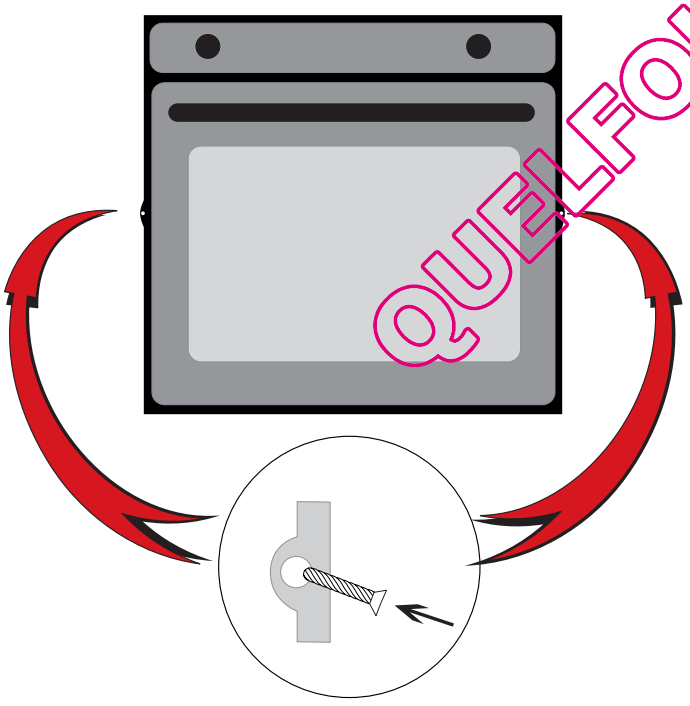
Un sistema di ventilazione brevettato permette il completo raffreddamento del forno evacuando l'aria sul lato anteriore. Il forno è perfettamente **autonomo** e può essere installato ad incasso, sia a colonna che sottotavolo, senza alcuna limitazione. Il forno può essere inserito ad incasso in qualsiasi vano standard le cui dimensioni siano conformi alle normative europee. In caso di installazione in un vano cieco, si raccomanda di eseguire un foro di **80 millimetri di diametro** sulla parete posteriore del vano per permettere il passaggio del cavo di alimentazione e della relativa spina.



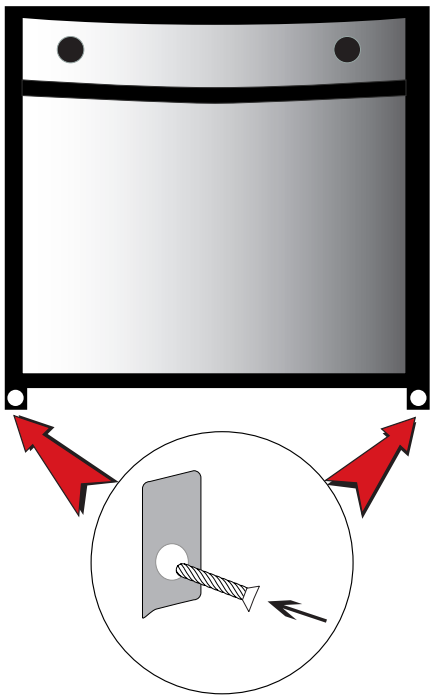
Fissaggio

Nella confezione di accessori in dotazione all'apparecchio sono contenute 2 viti per il fissaggio. Inserire le viti nei fori appositamente praticati nei montanti laterali del forno e avvitarle alle pareti del mobile.

QUELFOUR.COM



Fissaggio forno classico



Fissaggio forno Galbe

Allacciamento elettrico

La marcatura CE corrisponde all'applicazione delle seguenti direttive:

- compatibilità elettromagnetica 89/336/CEE
- marcatura CE 93/68/CEE
- direttiva bassa tensione 73/23/CEE

Prima di effettuare il collegamento, verificare i dati della rete di distribuzione elettrica:

- collegamento monofase,
- tensione: 230 V o 240 V,
- fusibile: 16 A,
- sezioni minime dei conduttori: 1,5 mm².

Il forno viene fornito completo di cavo di alimentazione a 3 conduttori da 1,5 mm² e deve essere collegato alla rete a 230V o 240 V monofase. Il filo di protezione giallo/verde è collegato al morsetto di terra ⏚ dell'apparecchio. Il neutro del forno (filo blu) deve essere collegato al neutro della rete.

Se il collegamento viene eseguito tramite una scatola di connessione, installare, a monte dell'alimentazione, un interruttore omnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm.

Controllare che la presa di corrente sia accessibile per consentire eventuali operazioni di manutenzione.

Importante:
- Prima di qualsiasi intervento, inclusa la sostituzione della lampada del forno, accertarsi che l'apparecchio sia disinserito elettricamente.
- L'utilizzo dell'apparecchio senza collegamento all'impianto di messa a terra è pericoloso.

Collegamenti elettrici	Tensione Frequenza	Fusibili Sezioni
	FR-AT-BE-DE-GP-ES-IE-IL-IS-IT-DK LU-RE-FI-GB-GR-PT-SE-MA-NZ-NL **230 V-1+N ~ 50 Hz** CY-MT-AU-NZ-KW **240 V-1+N ~ 50 Hz**	16 A 1,5 mm²
	FR-BE-NO **230 V-2 ~ 50 Hz**	16 A 1,5 mm²

QUELFOUR.COM

Nota:
È possibile sostituire il cavo di alimentazione. Questa operazione deve essere eseguita da un installatore autorizzato o da un tecnico con equivalente qualifica professionale.
Predisporre di un cavo di alimentazione sufficientemente lungo per procedere facilmente alle eventuali operazioni di manutenzione.
Utilizzare unicamente cavi di tipo HAR-H05-RRF collegati a una presa di corrente conforme alla normativa vigente.
Una volta effettuato il collegamento dell'apparecchio al cavo flessibile, stringere tutte le viti della morsettiera.
L'installazione dell'apparecchio deve essere conforme alla norma NFC 15100.

Scheda tecnica

	Forni Galbe pirolisi	Forni Galbe non pirolisi	Forni Pirolisi	Forni non pirolisi
Potenza totale installata (W)	**2800**	**2800**	**2800**	**2800**
Potenza grill (W)	**2700**	**2700**	**2700**	**2700**
Dimensioni facciata in mm (HxL)	**595x595**	**595x595**	**589x595**	**589x595**
Profondità forno dietro la facciata in mm	**545**	**545**	**545**	**545**
Dimensioni interne in mm (HxLxP)	**318x430x396**	**318x430x396**	**318x430x396**	**318x430x396**
Peso in kg (circa)	**44**	**44**	**42**	**41**
Volume in l	**54**	**54**	**54**	**54**
Direttiva sull'etichettatura energetica 2002/40/CE dei forni elettrici – Norma EN 50304. (Consumo di energia riferito al carico normalizzato)				
Funzione a convezione naturale	**Statico**	**Statico**	**Statico**	**Statico**
Funzione a convezione forzata utilizzata per la dichiarazione della classe energetica	**Arrosti**	**Arrosti**	**Arrosti (incluso FX44)**	**Forno Ventilato**

QUELFOUR.COM

Manutenzione dell'apparecchio

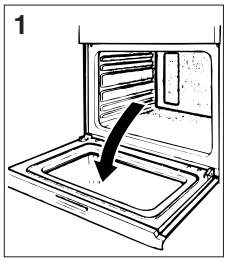
Avvertenze generali

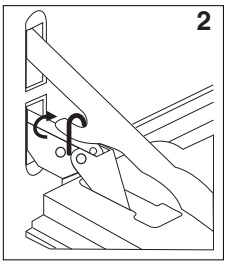
- Prima di effettuare un'operazione di pulizia manuale, attendere il completo raffreddamento dell'apparecchio.
- Non utilizzare mai prodotti abrasivi, spugne metalliche o oggetti taglienti per pulire il forno, poiché potrebbero danneggiare irrimediabilmente la superficie smaltata.
- Non utilizzare mai pulitori ad alta pressione o a vapore.
- Durante la pulizia del forno, evitare qualsiasi infiltrazione di liquido nelle asole della porta.
- Prestare attenzione ai prodotti di pulizia: nella maggior parte dei casi contengono soda caustica ed è quindi consigliabile non abusarne. In caso di utilizzo di questi prodotti, garantire una corretta aerazione della cucina per evitare di respirare vapori tossici.

Smontaggio della porta

Per pulire la **porta del forno**, è possibile smontarla. (Per rimontarla, effettuare la stessa procedura in senso contrario)

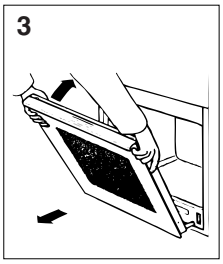
1. Aprire completamente la porta del forno,





2. Sollevare e far ruotare le levette poste sulle due cerniere, richiudere parzialmente la porta,

3. Afferrare la porta per i bordi esterni e tirare per sfilarla dalla sede.



Esterno dell'apparecchio

È sufficiente passare un panno umido sulle superfici dell'apparecchio. In caso di sporco ostinato, aggiungere alcune gocce di detersivo per piatti nell'acqua che si utilizza per la pulizia. Poi risciacquare e asciugare con un panno morbido.

Coperchio in vetro della lampada del forno

Utilizzare una spugna imbevuta di acqua e sapone, quindi risciacquare e asciugare con un panno morbido.

Sostituzione della lampadina

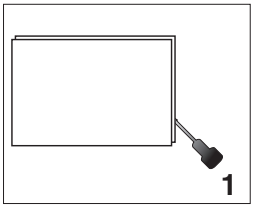
La lampadina del forno può essere sostituita dall'utente stesso.

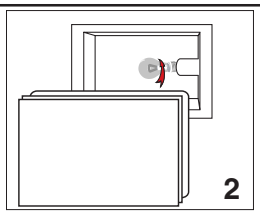
Scollegare l'apparecchio staccando la spina o agendo sull'interruttore utilizzato per il collegamento del forno all'impianto elettrico.

Avvertenza importante: la sostituzione della lampadina è un'operazione particolarmente delicata; adottare tutte le necessarie precauzioni.

Acquistare una lampadina specifica (codice Philips T22 - E14 – 300 °C) presso un centro di assistenza o dal proprio rivenditore autorizzato.

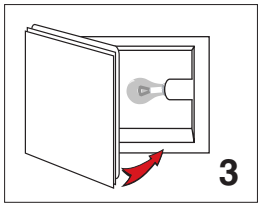
1. Servendosi di un oggetto stretto e piatto (cacciavite, ecc.), togliere il coperchio in vetro;





2. Svitare delicatamente la lampadina e sostituirla;

3. Rimontare il coperchio prestando attenzione a posizionare correttamente la guarnizione.
4. Ricollegare il forno e impostare l'ora.



Guarnizione della porta del forno

La guarnizione della porta del forno è realizzata in fibra di vetro. Controllare che sia sempre pulita e in buono stato, in quanto le eventuali fughe possono determinare un forte spreco di energia.

In caso di sporco eccessivo, utilizzare una spugna imbevuta di acqua e sapone, quindi risciacquare e asciugare con un panno morbido.

QUELFOUR.COM

Manutenzione dell'apparecchio

Gli accessori

Il girarrosto è interamente smontabile, grazie alle 2 viti ad alette, e può essere lavato come una normale stoviglia oppure in lavastoviglie.
Gli altri accessori (leccarda, griglia, ecc.) si puliscono semplicemente nel lavello, come normali stoviglie, e anche in lavastoviglie.

Estrarre tutti gli accessori dal forno prima di eseguire un'operazione di pirolisi. Sotto l'effetto di una temperatura particolarmente elevata, essi possono subire una deformazione e un cambiamento del colore.

La pulizia mediante catalisi

I forni a **catalisi** sono caratterizzati da pareti verticali smaltate microforate (smalto poroso) che agevolano lo smaltimento dei grassi di cottura. Questi grassi vengono quindi automaticamente bruciati e dispersi durante le cotture successive.
Affinché questo fenomeno di «ossidazione» dei grassi si produca, occorre che la temperatura delle pareti superi i 170 °C.

La catalisi è dunque un sistema di pulizia permanentemente in funzione e che non necessita di alcun intervento esterno. Se a fine cottura permangono tuttavia residui di sporco, si consiglia di far funzionare il forno a vuoto per 60-90 minuti (secondo il grado di sporcizia) in posizione .

È inoltre possibile accelerare la pulizia dei residui alimentari più consistenti utilizzando acqua calda e una spazzola morbida.

Una volta che il forno si è completamente raffreddato, pulire la parte inferiore del forno, la porta e il coperchio in vetro della lampada con una spugna imbevuta di acqua e sapone, quindi risciacquare e asciugare con un panno morbido.

Importanti avvertenze:
- **Le parti accessibili possono diventare molto calde; tenere i bambini a distanza.**
- Evitare di raschiare lo smalto con oggetti taglienti (ad esempio, un coltello)
- Non utilizzare detergenti o prodotti abrasivi.
- Durante la pulizia del forno, evitare qualsiasi infiltrazione di liquido nelle asole della porta.
- Le pareti verticali sono smontabili; sarà necessario sostituirle ogni 6 anni circa. Rivolgersi al proprio rivenditore.

QUELFOUR.COM

La pulizia manuale

Lo smalto liscio è facile da pulire.
Si consiglia di procedere alla pulizia del forno dopo ogni uso, specie dopo la cottura di arrosti. È bene infatti evitare l'accumulo dei residui schizzati durante la cottura, i quali, al successivo utilizzo del forno, subirebbero una nuova cottura, con conseguente carbonizzazione e liberazione di fumo e odori sgradevoli.

Per procedere a questa operazione, attendere il completo raffreddamento del forno e disinserire elettricamente l'apparecchio.

Per eliminare i residui di sostanze alimentari, utilizzare una spugna imbevuta di acqua e sapone, quindi risciacquare e asciugare con un panno morbido.
È possibile utilizzare anche i prodotti detergenti specifici normalmente in commercio; in tal caso, seguire scrupolosamente le istruzioni d'uso.

La resistenza del grill si pulisce autonomamente, tramite la carbonizzazione dei residui sotto l'effetto del calore, ad ogni utilizzo del grill.

Importanti avvertenze:
- Evitare di raschiare lo smalto con oggetti taglienti (ad esempio, un coltello)
- Non utilizzare detergenti o prodotti abrasivi.
- Durante la pulizia del forno, evitare qualsiasi infiltrazione di liquido nelle asole della porta.

La pirolisi

Scholtès conosce alla perfezione la tecnologia della pirolisi fin dal 1969. L'intera struttura del forno (superfici smaltate, isolamento, blocco della porta) permette di effettuare l'operazione in tutta sicurezza.

Si tratta del procedimento di pulizia più efficace che esista sul mercato: durante la pirolisi, la temperatura raggiunge 500 °C (la porta si blocca per maggiore sicurezza). I residui alimentari (grassi, zuccheri, ecc.) schizzati all'interno del forno vengono quindi ridotti in polvere.
Per una maggiore sicurezza, la tecnologia Scholtès, permette di pulire mantenendo la porta fredda.

Al termine del ciclo scelto e al completo raffreddamento del forno, è sufficiente passare un panno umido sulle pareti interne per completarne la pulizia.

La pirolisi è particolarmente indicata dopo una cottura durante la quale sono scolati molti grassi (ad esempio una cottura di cosciotto d'agnello). Se invece il forno non viene utilizzato spesso per la cottura di pietanze grasse, per la manutenzione del forno è sufficiente una pirolisi al mese.

Utili accorgimenti prima di una pirolisi

- Eliminare lo sporco accumulato in eccesso e gli scolamenti più consistenti, per evitare che si producano fiamme o che si sprigioni fumo.
- Estrarre tutti gli accessori dal forno prima di eseguire un'operazione di pirolisi. Sotto l'effetto di una temperatura particolarmente elevata, essi possono subire una deformazione e un cambiamento del colore.
- Non lasciare strofinacci sulla maniglia del forno.

Importanti avvertenze:

- **Le parti accessibili possono diventare molto calde; tenere i bambini a distanza.**
- Evitare di raschiare lo smalto con oggetti taglienti (ad esempio, un coltello)
- Non utilizzare detergenti o prodotti abrasivi.
- Durante la pulizia del forno, evitare qualsiasi infiltrazione di liquido nelle asole della porta.

Dopo la pirolisi, attendere il completo raffreddamento dell'apparecchio prima di rimuovere i depositi di polvere dovuti all'incenerimento dei residui alimentari.
Pulire manualmente le guarnizioni poste attorno alla porta in quanto la pulizia automatica non agisce su questa zona.

Per velocizzare i tempi di preriscaldamento ed ottenere un sensibile risparmio di energia, si raccomanda di:

- avviare una pirolisi immediatamente dopo una cottura;
- avviare una cottura immediatamente dopo una pirolisi (i depositi di polvere dovuti all'incenerimento dei residui alimentari non sono dannosi).

Attraverso il vetro della porta forno è possibile notare alcune particelle che si illuminano durante la loro carbonizzazione per pirolisi entrando in contatto con le resistenze. Si tratta di una combustione istantanea: fenomeno assolutamente normale, che non comporta alcun pericolo.

QUELFOUR.COM

Protezione dell’ambiente

L’apparecchio è stato confezionato in un imballaggio i cui materiali sono tutti compatibili con l’ambiente e riciclabili.
Gli elettrodomestici non più utilizzabili non sono rifiuti privi di valore.
Uno smaltimento rispettoso dell’ambiente permette infatti di recuperarne preziose materie prime.
Per informazioni sul più vicino centro di riciclaggio, contattare il proprio rivenditore o l’ufficio comunale competente.

Manutenzione

Qualora si constati una anomalia, rivolgersi al proprio rivenditore, il quale saprà indicare il centro di assistenza tecnica autorizzato da contattare.

Affinché l’intervento possa essere effettuato con efficacia, ricordarsi sempre di indicare:

- il codice commerciale e il numero di matricola dell’apparecchio (riportati sul documento di garanzia),
- quante più informazioni possibili sull’anomalia rilevata, affinché il tecnico possa presentarsi con tutto il materiale necessario per l’intervento.
- Verificare sempre che i ricambi siano originali e certificati dal costruttore.

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

QUELFOUR.COM

QUELFOUR.COM

From the charcoal stoves of long ago to modern-day digital cooking, Scholtès has preserved that particular “hand-made” spirit which has been its star asset and strength for over 80 years.

Every Scholtès appliance offers the perfect blend of a stylish look and unbeatable innovative performance levels.

The two brochures - User’s guide and Technical handbook - are complementary:

- the Technical handbook provides all the information necessary for the smooth installation, electrical connection and maintenance of the appliance, along with any recommendations,
- the User’s guide simply illustrates the various features of your new appliance. It contains some cooking advice, which should help you use your oven to its full potential.

Enjoy cooking with SCHOLTES

Table of contents

Safety advice **24**

Installation & Fastening **25**
- Installation 25
- Fastening 25

Electrical connection **26**

Technical data sheet **27**

Appliance care **28-29**
- General comments 28
- Disassembling the oven door 28
- Oven door seal 28
- Appliance exterior 28
- Glass oven light cover 28
- Replacing the light bulb 28
- The accessories 29

Catalytic cleaning **29**

Manual cleaning **29**

Pyrolysis **30**

Protecting the environment **31**

Maintenance **31**

Inhoud ..... **bladzijde 32**

Indice ..... **pagina 42**

QUELFOUR.COM

Safety advice

Read the instructions in this manual carefully, since they provide vital information to ensure the safe installation, use and maintenance of the appliance, along with some practical advice on how to use it to its full potential.
Keep this manual in a safe place for future reference.

We will not be held responsible in the event of non-observance of the instructions provided herein.

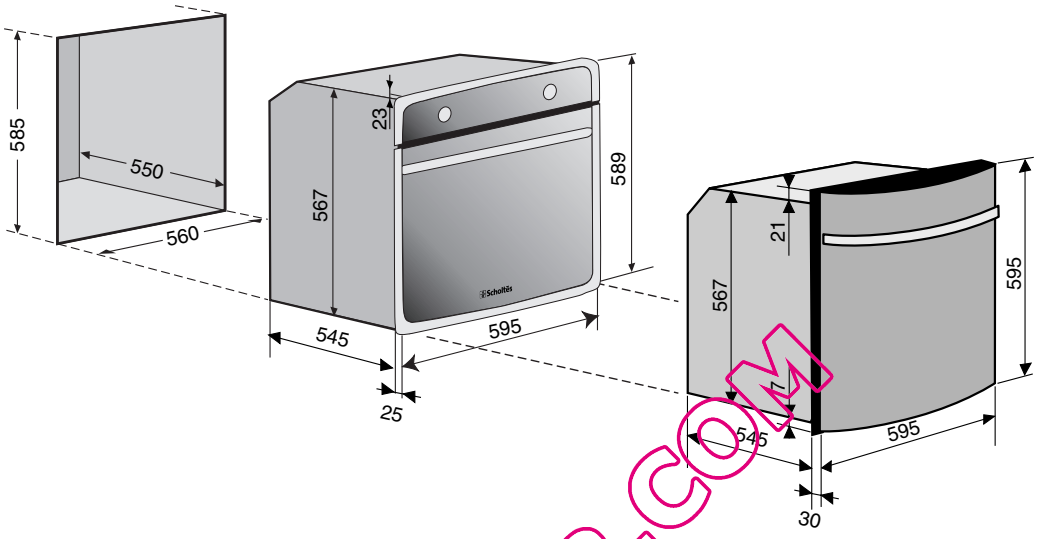
- Allow your appliance to "rest" before installing it. In actual fact, the appliance may have been exposed to very low temperatures in the warehouse. It is vital that all its components, especially the electrical parts, be given time to return to ambient temperature.
- The installation and electrical connection of your appliance should be performed by an authorised fitter or equivalent qualified technical serviceman.
- In the event of damage during transportation, do not commission the appliance.
- If the appliance is faulty, unplug it from the mains electricity supply and call your nearest Scholtès authorised after-sales service centre.
- This appliance complies with the safety norms applicable to electrical equipment. Repairs must only be carried out by authorised servicemen from the after-sales service centre. Demand the use of original spare parts. Repairs carried out by inexperienced repairmen may cause significant risks for the user.
- Take care when connecting appliances to any electricity sockets close to your oven. No power supply cables should come into contact with hot cooking areas or get lodged in the door of your oven when hot.
- The oven you have just purchased features precise technical characteristics. Under no circumstances are you allowed to modify this appliance in any way.
- Use this appliance to prepare food only.
- Your oven is fitted with a door featuring multiple glazing, to avoid all risk of burning during operation. Nevertheless, we recommend you keep young children away from the oven at all times, especially during the pyrolysis cycle.
- During pyrolysis, do not place inflammable objects over the oven door handle (e.g. tea towels).
- Do not use steam cleaners or high pressure cleaners to clean your oven.
- Do not store inflammable products in your oven, as they could ignite if the oven is accidentally turned on.
- Do not place anything on the bottom of your oven (dripping pan or baking tray, saucepan, dish, ...). The enamel coating could be damaged by the amount of heat that would consequently accumulate.
- Do not line the oven interior with aluminium foil or other protective layer. When the enamel is hot, these could melt and damage the enamel coating irreparably.
- Do not sit on the oven door, and do not use it as a step.
- Use oven gloves to place cookware inside the oven or when removing it.
- The oven door should shut properly. Always make sure the oven door seal is clean.
- Before running a pyrolysis cycle, remove substantial spills or large scraps of food. In fact, large grease spots are liable to ignite in the presence of the intensive heat generated by the pyrolysis.
- When cooking food directly on the oven grid, make sure you place the dripping pan on the 1st rack from the oven bottom to catch any dripping fat or juices.
- Never pour water directly into a hot oven, as this may damage the enamel coating on the interior of the appliance.
- Do not store moist food inside the oven as this could damage the enamel coating.
- When cleaning your oven, try to prevent any liquids from leaking into the door slots.
- When the appliance is in use, it becomes quite hot: do not touch the heating elements inside the oven.
- Keep young children away from the appliance as the accessible parts of the oven may become hot.
- When cleaning the appliance, do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers to clean the glass door of the oven, as these may scratch the surface and cause the glass to break.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.

QUELFOUR.COM

Installation & Fastening

Installation

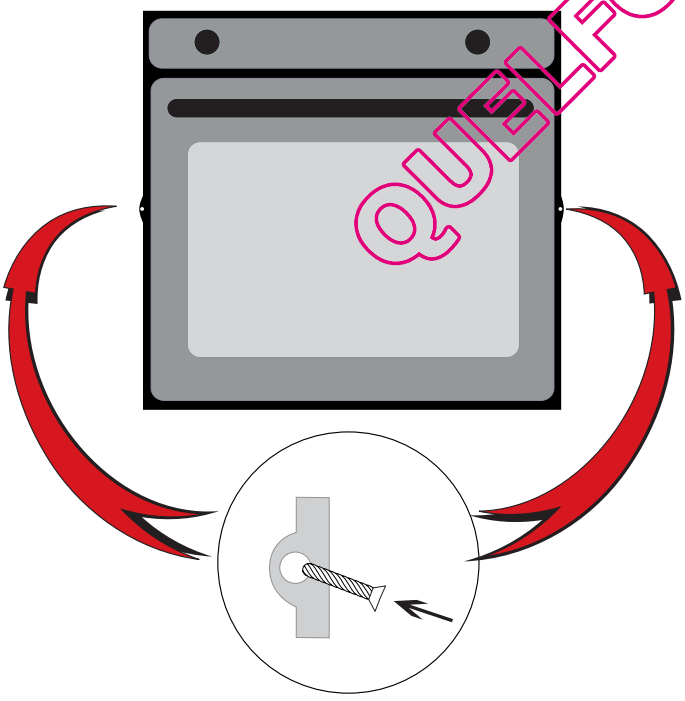
Thanks to a patented fan system, the oven is cooled down completely, while the air outlet is on the front of the appliance. The oven is fully **independent** and free of all built-in installation constraints, whether it is built into a wall cabinet or under a worktop.
This oven can be built into all standard cabinets featuring dimensions conforming to European standards.
If the appliance is installed in a sealed cabinet, make an opening on the rear of the cabinet measuring **80 millimetres in diameter** to allow for the power supply cable and plug to pass through.



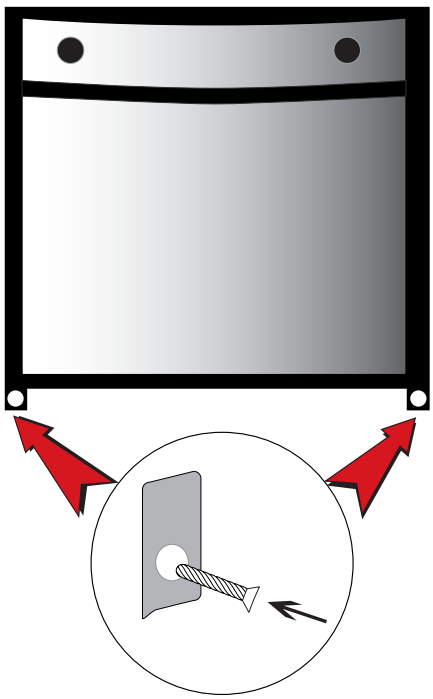
Fastening

Your appliance is supplied with an accessory bag, which includes 2 fastening screws. Insert the screws in the holes provided in the side posts of your appliance and screw them into the cabinet side panels.

QUELFOUR.COM



Fixation four classique



Fixation four Galbe

Electrical connection

The CE marking corresponds to the application of the following directives:

- electromagnetic compatibility EC/89/336
- CE marking EC/93/68
- low voltage directive EC/73/23

Before making the connection, check the mains electricity supply available:

- single-phase connection,
- voltage: 230 V or 240 V,
- fuse: 16 A,
- minimum cross-section of wires: 1.5 mm².

Your oven is delivered fitted with a 3-wire power supply cable (each wire has a cross-section of 1.5 mm²) and should be connected to the 230V or 240V single-phase connection. The yellow/green wire is connected to the earth connection ⏚ of the appliance. The oven neutral (blue wire) should be connected to the mains neutral terminal.

If the appliance installation is achieved by means of a junction box, an omnipolar circuit breaker with a minimum contact opening of 3 mm should be installed on the power supply side.

Make sure the electricity socket is accessible for any future maintenance work.

Important:
- Unplug the appliance before all operations, even when replacing the oven lamp.
- Using the appliance without the correct earth connection is highly dangerous.

Electrical connections	Voltage Frequency	Fuse Section
	FR-AT-BE-DE-GP-ES-IE-IL-IS-IT-DK LU-RE-FI-GB-GR-PT-SE-MA-NZ-NL **230 V-1+N ~ 50 Hz** CY-MT-AU-NZ-KW **240 V-1+N ~ 50 Hz**	16 A 1,5 mm²
	FR-BE-NO **230 V-2 ~ 50 Hz**	16 A 1,5 mm²

QUELFOUR.COM

Note:
The power supply cable can be changed. This should be done by an authorised fitter or equivalent qualified technical serviceman.
Make sure the power supply cable is long enough to allow for any future maintenance work to be performed easily.
Only use HAR-H05-RRF quality cables fitted with a plug conforming to the regulations in force.
After connecting the appliance to the flexible cable, tighten all the screws on the terminal board.
The point of installation for the appliance must comply with NFC 15100.

Technical data sheet

	Galbe pyrolysis ovens	Galbe non-pyrolysis ovens	Pyrolysis Ovens	Non-pyrolysis Ovens
Total power installed (W)	2800	2800	2800	2800
Grill power (W)	2700	2700	2700	2700
Oven front dimensions in mm (HxW)	595x595	595x595	589x595	589x595
Oven depth behind front in mm	545	545	545	545
Oven interior dimensions in mm (HxWxD)	318x430x396	318x430x396	318x430x396	318x430x396
Approximate weight in kg	44	44	42	41
Volume in l	54	54	54	54
Energy labelling directive 2002/40/EC for electric ovens - Standard EN 50304. (Energy consumption calculated under standard load)				
Operating in natural convection mode	traditional	traditional	traditional	traditional
Operating in forced convection mode used for the energy consumption class declaration	roasting	roasting	Roasting (including FX44)	multilevel

QUELFOUR.COM

Appliance care

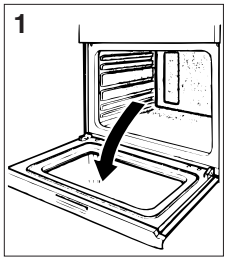
General comments

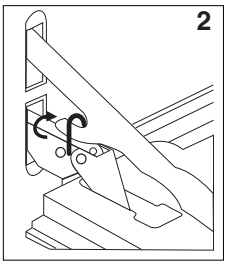
- Wait for the appliance to have cooled down completely before attempting to clean it manually.
- Never use abrasive products, wire pads or sharp objects to clean the oven, as this could damage the enamel coating irreparably.
- Never use a steam or high pressure cleaner.
- When cleaning, try to prevent any liquids from leaking into the oven door slots.
- Beware of cleaning products: it's best not to overuse these products, as most of them contain caustic soda. Air your kitchen well when using such products to avoid breathing in too much of the mist created.

Disassembling the oven door

To clean the **oven door**, you can dismount it. (To remount the door, follow the same procedure backwards)

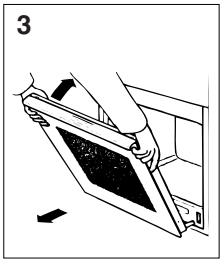
1. Open the oven door fully,





2. Lift up and turn the small levers situated on the two hinges, shut the door, but not completely.

3. Grip the door on either side and pull it towards you, easing it out of its seat.



Appliance exterior

Wipe the appliance clean using a damp cloth. If the appliance is particularly dirty, add a few drops of washing-up liquid to the water. Rinse and dry using a soft cloth.

Glass oven light cover

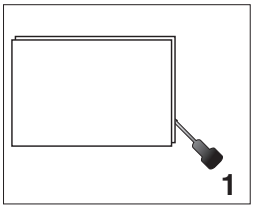
Use a sponge dipped in soapy water, rinse and dry with a soft cloth.

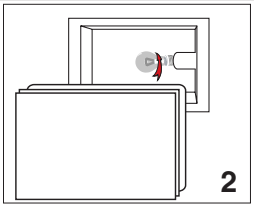
Replacing the light bulb

You can replace the oven light bulb yourself.
Unplug the appliance from the mains or switch off the main switch.
Warning: replacing the light bulb is a very delicate operation, so please take the necessary precautions.

Ask your After-Sales Service Centre or retailer for a specific Philips T22 - E14 - 300°C light bulb.

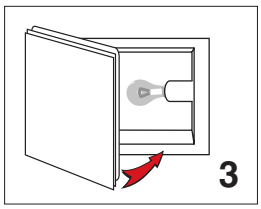
1. With the aid of a narrow, flat item (such as a screwdriver, etc...), remove the glass cover,





2. Unscrew the light bulb carefully and replace it,

3. Reposition the glass cover, making sure the seal is positioned correctly.
4. Plug your oven back in and set the correct time.



Oven door seal

The oven door seal is made of glass fibre. Make sure it is always in good condition and clean, as any leaks would involve excessive energy consumption levels.
In the event of tough grease spots, use a sponge dipped in soapy water, rinse and dry with a soft cloth.

QUELFOUR.COM

Appliance care

The accessories

The turnspit can be removed completely thanks to the two wing nuts; clean it like everyday crockery or in your dishwasher. The other accessories (dripping pan or baking tray, oven grid, ...) can be washed in the sink like everyday crockery or even in your dishwasher.

Remove all the accessories from the oven before starting a pyrolysis cycle. The effect of the extremely high temperatures may warp them or change their colour.

Catalytic cleaning

Catalytic cleaning ovens are fitted with vertical enamel-coated oven lining panels perforated with tiny holes (porous enamel) which help evacuate the fat and juices created during cooking. The fat and juices are then automatically burned and decomposed with each subsequent cooking process.
The temperature of the oven lining panels has to be in excess of 170°C for this grease «oxidation" process to take place.

Catalysis is therefore a cleaning process which requires no external intervention and operates continuously.
However, if tough stains remain at the end of cooking, leave your oven on with nothing in it for 60 to 90 minutes (depending on the degree of soil) on setting .

You may also help in the removal of any large pieces of food residue or splashes of grease using a little hot water and a soft brush.

When your oven has cooled down completely, clean the bottom, door and the glass cover on the oven light using a sponge dipped in soapy water, rinse and dry with a soft cloth.

Important notes:
- **Keep young children away from the appliance as the accessible parts of the oven may become hot.**
- Avoid scratching the surface of the enamel coating with sharp objects such as knives, ...
- Do not use abrasive detergents or products.
- When cleaning, try to prevent any liquids from leaking into the oven door slots.
- The vertical oven lining panels can be removed: you should replace them approximately every 6 years. Contact your retailer for replacements.

QUELFOUR.COM

Manual cleaning

The smooth enamel is easy to clean.
We recommend you clean your oven each time you use it, especially after cooking roasts. In fact, it is advisable to prevent food residue from building up during cooking: the residue would be re-cooked each time the oven is used and would char and release smoke and unpleasant odours.

Wait until the oven has cooled down fully before you proceed with cleaning, and unplug the appliance.

To remove food residue or splashes of grease, clean with a sponge dipped in soapy water, rinse and dry with a soft cloth. You can also use common detergents available on the market, in which case you should follow the instructions provided on the pack or bottle.

The grill heating element cleans itself, as all dirt and residue is destroyed by the heat produced each time the grill is used.

Important notes:
- Avoid scratching the surface of the enamel coating with sharp objects such as knives, ...
- Do not use abrasive detergents or products.
- When cleaning, try to prevent any liquids from leaking into the oven door slots.

Pyrolysis

Scholtès has mastered pyrolysis since 1969. The oven structure (enamel coating, insulation, door lock) ensures the operation is carried out in the utmost safety.

This is the most effective cleaning process available: during pyrolysis, the temperature reaches 500°C (the oven door is locked for greater safety). Grease and food particles (juices, sugar, ...) stuck to the interior surface of the oven are literally turned to dust.
Thanks to Scholtès technology, the oven door remains cold during the cleaning phase (pyrolysis) increased safety.

At the end of the chosen cycle and when the appliance has cooled down completely, just wipe the interior panels of the oven clean with a damp cloth.

We recommend you run a pyrolysis after cooking a dish that may have caused large food particles or splashes of grease to build up on the appliance interior (such as roast lamb). However, if you do not cook fatty dishes very often, one pyrolysis per month should suffice to keep your oven clean.

Precautions before pyrolysis

- Remove the toughest grease and food spots and all substantial spills to avoid the risk of fire or smoke.
- Remove all the accessories from the oven before starting a pyrolysis cycle. The effect of the extremely high temperatures may warp them or change their colour.
- Do not place tea towels over the oven handle to dry.

Important notes:

- **Keep young children away from the appliance as the accessible parts of the oven may become hot.**
- Avoid scratching the surface of the enamel coating with sharp objects such as knives, ...
- Do not use abrasive detergents or products.
- When cleaning, try to prevent any liquids from leaking into the oven door slots.

After pyrolysis, wait for the appliance to have cooled down completely and then remove the dust deposits which formed as the food residue burned.
Clean the seals surrounding the oven door manually, as the self-cleaning cycle does not affect these areas.

To cut down on pre-heating times and therefore save on energy, we recommend:

- you start a pyrolysis cycle straight after cooking,
- or start cooking immediately after the pyrolysis cycle has been completed (the dust deposits that formed during the cycle are completely harmless).

When looking through the oven door, you may notice some particles that light up when they are destroyed by pyrolysis upon contact with the heating elements. This is simply spontaneous combustion: it is perfectly normal and hazard-free.

QUELFOUR.COM

Protecting the environment

Your appliance was wrapped and packed with fully recyclable and environmentally-friendly materials.
Used appliances are not worthless waste.
The proper disposal which respects the environment allows for some precious raw materials to be recovered from it.
For details on your nearest recycling centre, please contact your retailer or your local authorities.

Maintenance

In the event of a malfunction, call your retailer, who will provide you with details of your nearest After-Sales Service Centre.

For a successful call-out, we recommend you notify the serviceman of the following:

- your appliance's commercial code and serial number (featured on the guarantee certificate),
- as much information as possible on the malfunction itself, so the serviceman can bring all the necessary tools and spare parts on his call.
- Make sure the replacement is an original certified by the manufacturer.

QUELFOUR.COM

QUELFOUR.COM

Vanaf de kolenkachel uit het verleden tot aan het digitaal koken van onze tijd heeft Scholtès gedurende 80 jaren geschiedenis het idee van "met de hand gemaakt"weten te behouden dat nog steeds zijn kenmerk en sterke punt is gebleven.

Ieder product van Scholtès is het resultaat van de geslaagde combinatie van elegante vormgeving met onbetwistbare technologie, die bestaat uit prestatie en vernieuwing.

De twee documenten, de Gebruiksaanwijzing en de Technische handleiding, vullen elkaar aan:

- de Technische handleiding bevat alle noodzakelijke informatie voor het installeren, de aansluiting, het onderhoud van het apparaat..en de aanbevelingen,
- de Gebruiksaanwijzing beschrijft op eenvoudige maar gedetailleerde wijze de functies waarvan het apparaat is voorzien. U vindt er bovendien nuttige tips voor het koken, die u helpen op de beste wijze van de mogelijkheden van de oven te genieten.

Eet smakelijk met SCHOLTES

Inhoud

Veiligheidsnormen **34**

Installeren en bevestigen **35**
Installeren 35
Bevestigen 35

Elektrische aansluiting **36**

Technisch schema **37**

Onderhoud van het apparaat **38-39**
Algemene aanwijzingen 38
Demonteren van de deur 38
Pakking van de ovendeur 38
Buitenkant van het apparaat 38
Glazen scherm van het ovenlampje 38
Vervangen van het lampje 38
De accessoires 39

Het reinigen door middel van katalyse **39**

Met de hand schoonmaken **39**

Pyrolyse **40**

Bescherming van het milieu **41**

Onderhoud **41**

QUELFOUR.COM

Indice ..... **pagina 42**

Veiligheidsnormen

Lees de instructies in deze gebruiksaanwijzing aandachtig door, aangezien zij belangrijke aanwijzingen geven betreffende de veiligheid van installatie, het gebruik en onderhoud, zowel als praktische raadgevingen voor het beste gebruik van het apparaat. Bewaar dit boekje zorgvuldig voor eventuele verdere raadpleging.

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld als de instructies in dit boekje niet in acht zijn genomen.

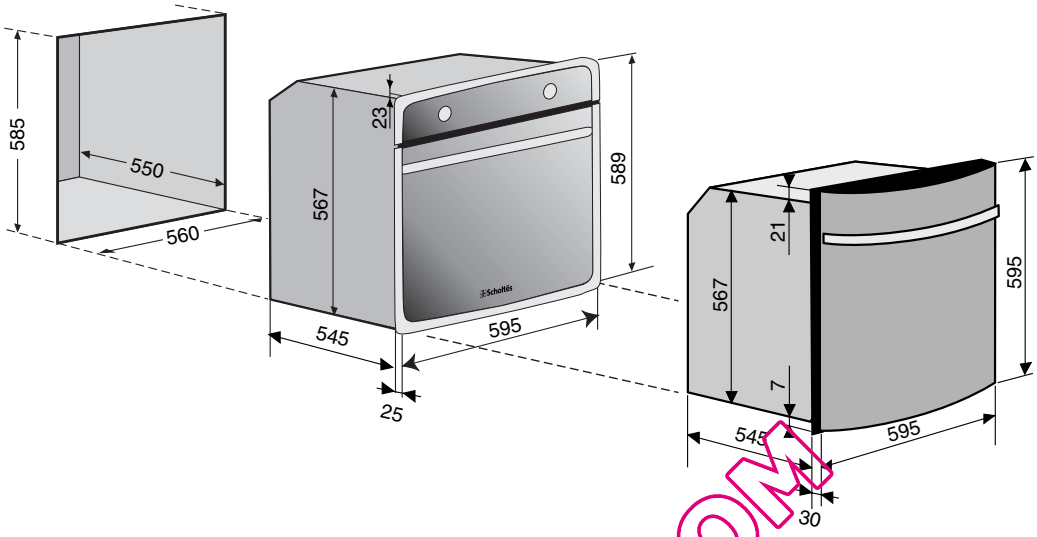
- Laat het apparaat "rusten" voordat het wordt geïnstalleerd. Gedurende de periode dat het apparaat was opgeslagen, is het waarschijnlijk aan uitzonderlijk lage temperaturen blootgesteld geweest. Het is daarom noodzakelijk de onderdelen, vooral de elektronische onderdelen, tijd te geven om terug te keren tot kamertemperatuur.
- Alle handelingen betreffende het installeren en de elektrische aansluiting van dit apparaat moeten door een bevoegde installateur of een technicus met gelijkwaardige professionele kwalificatie worden uitgevoerd.
- Stel het apparaat niet in werking als het tijdens het vervoer schade heeft opgelopen.
- In het geval van beschadiging of slecht functioneren moet het apparaat van de stroom worden afgesloten en moet u de door Scholtès aangeraden technische dienst erbij roepen.
- Dit product voldoet aan de veiligheidsvoorschriften voor elektrische apparatuur. Voor reparaties moet u zich altijd uitsluitend tot bevoegde installateurs wenden en altijd originele onderdelen eisen. Iedere verkeerd uitgevoerde reparatie kan leiden tot risico's en zelfs ernstige gevolgen voor de gebruiker.
- Wees vooral voorzichtig in het geval van aansluiting van elektrische apparaten aan stopcontacten in de nabijheid van de oven. De aansluitsnoeren mogen niet in contact komen met de warme delen van de oven, noch vast komen te zitten tussen de deur van de oven als die aan is.
- Deze oven is voorzien van precies gedefinieerde technische eigenschappen, waaraan de gebruiker voor geen enkele reden welke verandering ook maar mag aanbrengen.
- Dit apparaat mag uitsluitend worden gebruikt voor het koken van etenswaren.
- De oven is voorzien van een deur met meerdere glasplaten teneinde ieder risico van zich branden terwijl hij aan is te vermijden. Houd desalniettemin kleine kinderen op een afstand, vooral gedurende een pyrolyse-cycle.
- Laat gedurende de pyrolyse geen ontvlambare voorwerpen (b.v. keukendoek) op het handvat van de oven hangen.
- Gebruik nooit stoom- of hogedrukapparaten voor het reinigen van de oven.
- Gebruik de oven niet voor het opbergen van ontvlambare producten, die vlam zouden kunnen vatten als de oven per ongeluk zou worden ingeschakeld.
- Plaats geen enkel voorwerp rechtstreeks op de bodem van de oven (lekplaat, pannen, schotels, enz.). De opgehoopte hitte die zo ontstaat kan het email beschadigen.
- Plaats absoluut nooit aluminiumfolie of enige andere protectie op de wanden van de oven. In rechtstreeks contact met het hete email zouden deze materialen kunnen smelten, met onherstelbare schade aan het email.
- Ga nooit op de ovendeur zitten of met de voeten erop leunen.
- Gebruik altijd ovenwanten voor het erin plaatsen en eruit halen van ovenschotels en bakplaten.
- De ovendeur moet perfect dicht worden gedaan. Controleer altijd of de pakking van de deur schoon is.
- Voordat u een pyrolyse-cycle gaat uitvoeren moeten de meest consistente druipsels en verdere eventueel aangekoekte voedselresten verwijderd worden. Als deze nogal veel zijn riskeert u dat de vetaanzettingen vlam vatten door de grote hitte die gedurende pyrolyse wordt geproduceerd.
- Als u etenswaren rechtstreeks onder de grill zet moet u niet vergeten een lekplaat op de eerste ovenstand te plaatsen voor het opvangen van vet en kooksappen.
- Giet nooit water rechtstreeks op de oven als die nog heet is:: het email van de oven kan beschadigd worden.
- Bewaar nooit vochtige etenswaren in de oven: het email kan beschadigd worden.
- Vermijd dat er tijdens het reinigen water in de gaten van de deur terecht komt.
- Gedurende het gebruik wordt het apparaat heet: raak de verwarmingselementen in de oven niet aan.
- De bereikbare onderdelen kunnen heet worden: houd kleine kinderen op een afstand
- Gebruik voor het reinigen van de glazen ovendeur geen schurende of ruwe materialen of scherpe metalen schrapertjes. Hiermee kan het oppervlak worden gekrast waardoor het glas uiteindelijk kan barsten.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- Reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten.

QUELFOUR.COM

Installeren en bevestigen

Installeren

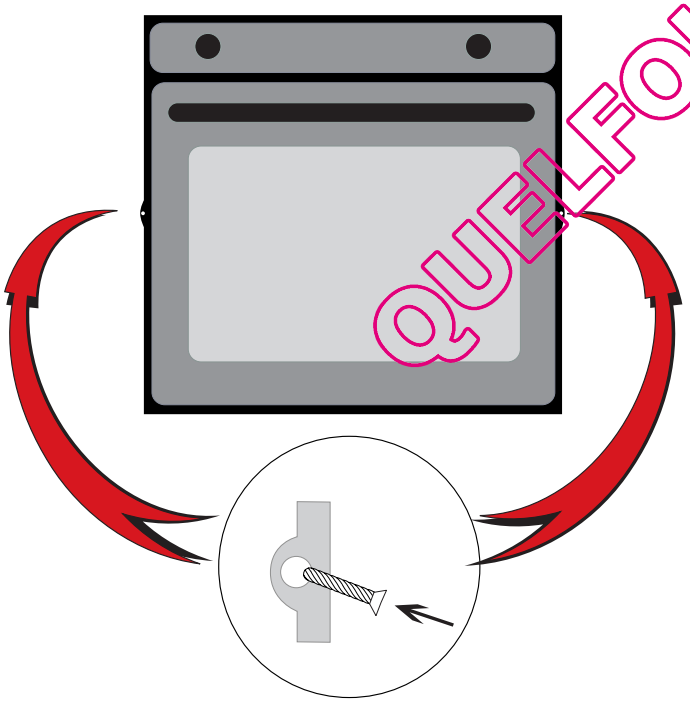
Een gepatenteerd ventilatie-systeem zorgt voor het afkoelen van de oven door lucht-uitlaat aan de voorkant . De oven is volkomen **autonoom** en kan ingebouwd worden, zowel opgestapeld als onder de aanrecht, zonder uitzonderingen. De oven kan worden ingebouwd in ieder standaard ruimte waarvan de afmetingen voldoen aan de europese normen.
In het geval van een gesloten ruimte raden wij aan aan de achterkant een gat te maken met een **doorsnee van 80mm** voor het doorlaten van de voedingskabel en de stekker.



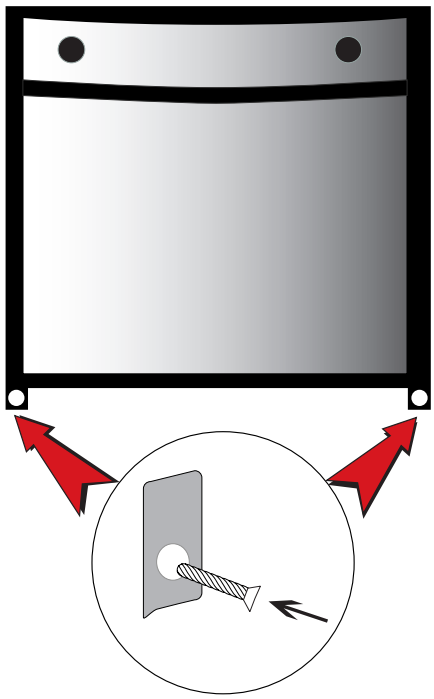
Bevestigen

In het bijgeleverde accessoire-pakket bevinden zich 2 schroeven voor het bevestigen. Breng de schroeven aan in de hiervoor bedoelde gaten aan de zijkanten van de oven en schroef ze vast aan de wanden van het meubel.

QUELFOUR.COM



Bevestiging klassieke oven



Bevestiging Galbe oven

Elektrische aansluiting

De merktekenen CE corresponderen met de toepassing van de volgende richtlijnen :

- elektromagnetische compatibiliteit 89/336/EEC
- keurmerk CE 93/68/CEE
- richtlijn laagspanning 73/23/EEC

Voordat u de aansluiting tot stand brengt moet u de gegevens van het elektrische net controleren:

- aansluiting monofase,
- spanning: 230 V of 240 V,
- zekering: 16 A,
- minimum doorsnee draden: 1,5 mm².

De oven wordt geleverd compleet met voedingskabel met 3 draden van 1,5 mm² en moet worden aangesloten aan een net van 230 V of 240 V monofase. De geel/groene draad wordt aangesloten aan het klemschroefje voor het aarden ⏚ van het apparaat. De neutrale (blauwe draad) van de oven moet worden aangesloten aan de neutrale van het net.

Als de aansluiting wordt uitgevoerd door middel van een aansluitdoos dan moet boven de stroomvoorziening een veelpolige schakelaar worden aangebracht met een minimum afstand van 3mm tussen de contacten

Controleer of het stopcontact bereikbaar is voor eventuele ingrepen of onderhoud.

Belangrijk:
- Sluit altijd eerst de stroom af voordat u enige handeling gaat verrichten, inclusief het vervangen van het ovenlampje.
- Gebruik van het apparaat als het niet geaard is, is hoogst gevaarlijk.

QUELFOUR.COM

Aansluiting	Spanning Frequentie	Zekeringen Doorsneden
	FR-AT-BE-DE-GP-ES-IE-IL-IS-IT-DK LU-RE-FI-GB-GR-PT-SE-MA-NZ-NL **230 V-1+N ~ 50 Hz** CY-MT-AU-NZ-KW **240 V-1+N ~ 50 Hz**	16 A 1,5 mm²
	FR-BE-NO **230 V-2 ~ 50 Hz**	16 A 1,5 mm²

N.B.:

De voedingskabel kan vervangen worden. Dit moet echter altijd worden uitgevoerd door een bevoegde installateur of een technicus met soortgelijke professionele kwalificaties.
Zorg voor een voedingskabel die lang genoeg is om eventueel onderhoud op gemakkelijke wijze mogelijk te maken.
Gebruik alleen kabels van het type HAR-H05-RRF, aangesloten aan een stopcontact dat voldoet aan de geldende normen.
Als de aansluiting van het apparaat aan de kabel is uitgevoerd moeten alle schroeven van het klemmenbord worden aangeschroefd.
De installatie van het apparaat moet voldoen aan de normen NFC 15100.

Technisch schema

	Galbe pyrolyse-ovens	Galbe ovens zonder pyrolyse	Pyrolyse-ovens	Oven s zonder pyrolyse
Totaal geïnstalleerd vermogen (W)	2800	2800	2800	2800
Vermogen grill (W)	2700	2700	2700	2700
Afmetingen voorpaneel in mm (HxB)	595x595	595x595	589x595	589x595
Ovendiepte achter voorpaneel in mm	545	545	545	545
Binnenafmetingen in mm (HxBxD)	318x430x396	318x430x396	318x430x396	318x430x396
Gewicht in kg (circa)	44	44	42	41
Inhoud in l	54	54	54	54
Richtlijn energie-etiketten 2002/40/CE van elektrische ovens –Norm EN 50304. (Energieverbruik betreft genormaliseerde lading)				
Functie natuurlijke convectie	Statisch	Statisch	Statisch	Statisch
Functie met heteluchtconvectie is gebruikt voor opgave van de energie-klasse	Braadstukken	Braadstukken	Braadstukken (inclusief FX44)	Heteluchtoven

QUELFOUR.COM

Onderhoud van het apparaat

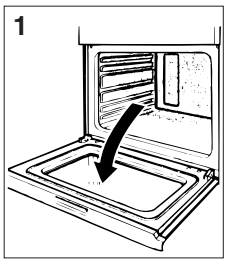
Algemene aanwijzingen

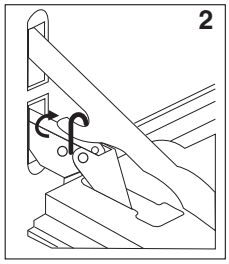
- Voordat u zelf met de hand de oven gaat schoonmaken moet u wachten totdat hij helemaal is afgekoeld.
- Gebruik nooit schuurmiddelen, metalen sponsjes of scherpe voorwerpen voor het reinigen van de oven aangezien deze het email oppervlak voorgoed kunnen beschadigen.
- Gebruik nooit stoom- of hogedrukapparaten.
- Vermijd dat er tijdens het reinigen water in de gaten van de deur terecht komt.
- Wees voorzichtig met de reinigingsmiddelen: meestal bevatten zij caustische soda en het is dus beter er niet teveel van te gebruiken. Als u deze producten gebruikt moet u zorgen voor een behoorlijke ventilatie van de keuken om te vermijden dat u toxische lucht inademt.

Demonteren van de deur

U kunt voor het schoonmaken de **ovendeur** verwijderen. (Voor het weer monteren gaat u op tegengestelde wijze te werk)

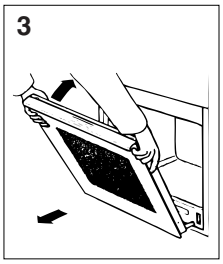
1. Doe de ovendeur wijd open,





2. Til de hendeltjes op de twee scharnieren op en laat ze draaien, doe de deur half dicht,

3. Pak de deur aan de zijkanten beet en trek hem van zijn plaats.



Buitenkant van het apparaat

Het is voldoende er met een vochtige spons overheen te gaan. In het geval van hardnekkig vuil doet u een paar druppels afwasmiddel in het water dat u gebruikt voor het reinigen. Vervolgens afspoelen en afdrogen met een zachte doek.

Glazen scherm van het ovenlampje

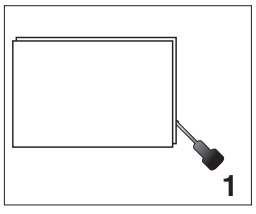
Gebruik een spons met een lauw sopje; vervolgens afspoelen en afdrogen met een zachte doek.

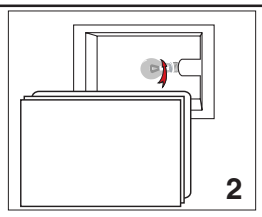
Vervangen van het lampje

Het ovenlampje kan door de gebruiker zelf worden vervangen.
Sluit de stroom van de oven af door de stekker uit het stopcontact te halen of met de schakelaar die de oven aan het net verbindt.
Belangrijk : het vervangen van het lampje is een nogal precies werk: neem alle noodzakelijke voorzorgsmaatregelen.

Koop een gespecificeerd lampje (codenummer Philips T22 - E14 - 300 °C) bij een techniche dienst of bij uw eigen handelaar.

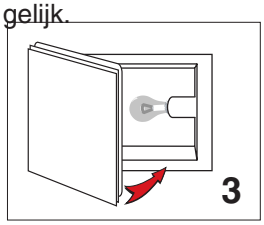
1. Verwijder het glazen plaatje met gebruik van een plat smal voorwerp (schroevendraaier, enz.),





2. Schroef het lampje voorzichtig los en vervang het;

3. Breng het glazen plaatje weer aan en let erop dat de pakking op zijn plaats zit.
4. Sluit de oven weer aan en zet het klokje gelijk.



Pakking van de ovendeur

De pakking van de ovendeur is gemaakt van glasvezel. Controleer dat hij altijd schoon is en zich in goede staat bevindt, aangezien eventueel luchtverlies energie doet verspillen.
Als hij erg vuil is gebruikt u een spons met een sopje; vervolgens afspoelen en afdrogen met een zachte doek.

QUELFOUR.COM

Onderhoud van het apparaat

De accessoires
Het braadspit kan geheel uit elkaar worden gehaald dankzij de 2 vleugelschroeven, en hij kan normaal worden gewassen of in de vaatwasser.
De andere accessoires (lekplaat, ovenrek enz.) worden eenvoudigweg in de gootsteen gewassen, zoals normaal vaatwerk, of ook in de vaatwasser.

Verwijder alle accessoires uit de oven voordat u een pyrolyse-cycle laat lopen. Zij zouden kunnen vervormen en verkleuren onder de invloed van de bijzonder hoge temperatuur.

Reinigen met katalyse

De ovens met **katalyse** worden gekenmerkt door geëmailleerde vertikale wanden met microgaatjes (poreuze email) die het verwerken van de vetspetters vergemakkelijken. Deze vetspetters worden automatisch verbrand en gaan gedurende verder gebruik van de oven verloren.
De temperatuur van de wanden moet hoger dan 170 °C zijn om dit "oxydatie" proces op gang te zetten.

Katalyse is dus een reinigingssysteem dat altijd bezig is en geen ingreep van buiten nodig heeft.
Mochten er toch na het koken restjes vuil overblijven, laat dan de oven leeg aan staan voor 60-90 minuten (naar gelang de vuilheidsgraad) op de positie .
Hardnekkig vuil kan met warm water en een zachte borstel worden verwijderd.

Als de oven is afgekoeld maakt u de binnenkant van de oven, de deur en het glazen plaatje van het lampje schoon met een spons en een lauw sopje; vervolgens afspoelen en afdrogen met een zachte doek.

Belangrijke aanwijzingen:
• **De bereikbare onderdelen kunnen heet worden: houd kleine kinderen op een afstand**
• Vermijd het email te krassen met scherpe voorwerpen (b.v een mes)
• Gebruik geen schoonmaak- of schuurmiddelen.
• Vermijd dat er tijdens het reinigen water in de gaten van de deur terecht komt.
• De vertikale wanden kunnen gedemonteerd worden, ze moeten ongeveer iedere 6 jaar vervangen worden. Uw handelaar kan hier voor zorgen.

QUELFOUR.COM

Met de hand schoonmaken

Het gladde email is gemakkelijk schoon te maken.
Reinig de oven na ieder gebruik, vooral na het braden van vlees. Let erop dat eventueel aangekoekte etensresten, die gedurende het koken zijn overgekookt of gespetterd, zich niet ophopen, aangezien zij bij een volgend gebruik van de oven opnieuw 'gebakken' zouden worden met het gevolg: verkolen en het ontstaan van walmen en brandlucht.

Voordat u tot het schoonmaken van de oven overgaat moet u hem helemaal laten afkoelen en de stroom afsluiten.

Voor het verwijderen van aangekoekte etensrestjes gebruikt u een spons en een lauw sopje; vervolgens afspoelen en afdrogen met een zachte doek.
U kunt ook speciale producten gebruiken die normaal in de handel te krijgen zijn; in dat geval moeten de gebruiksaanwijzingen nauwkeurig worden opgevolgd.

Het verwarmingselement van de grill wordt vanzelf bij ieder gebruik schoongemaakt vanwege het verkolen van de etensresten door middel van de hitte.

Belangrijke aanwijzingen:
• Vermijd het email te krassen met harde voorwerpen (b.v. een mes)
• Gebruik geen schoonmaak- of schuurmiddelen.
• Vermijd dat er tijdens het reinigen water in de gaten van de deur terecht komt.

Pyrolyse

Scholtès kent vanaf 1969 de pyrolyse-technologie tot in de perfectie. De hele structuur van de oven (email oppervlakken, isolering, blokkering van de ovendeur) zorgt ervoor dat de pyrolyse in alle veiligheid kan worden uitgevoerd.

Dit is de meest grondige reinigingswijze die er in de handel bestaat: gedurende pyrolyse bereikt de temperatuur de 500 °C (de deur wordt geblokkeerd als extra veiligheidsmaatregel). De aangekoekte spetters (vet, suiker enz.) worden op deze manier tot stof gereduceerd .
Dankzij de technologie van Scholtès blijft voor de veiligheid de ovendeur koud gedurende de reinigingsfase (pyrolyse).

Als de gekozen cycle is afgelopen en de oven is afgekoeld, kunt u de reinigingsbeurt afmaken door met een vochtige doek over de wanden te wrijven.

De pyrolyse wordt vooral aangeraden na gebruik van de oven waarbij nogal veel vet is gedropen (b.v lamsbout). Als de oven niet vaak wordt gebruikt voor het bereiden van vette gerechten, dan is het voldoende eens per maand een pyrolyse uit te voeren.

Nuttige tips vóór het uitvoeren van een pyrolyse

- Verwijder opgehoopt vuil en vooral wat erg is aangekoekt, om te vermijden dat er vlammen of rook ontstaan.
- Haal alle accessoires uit de oven voordat u aan een pyrolysebeurt begint. Zij zouden kunnen vervormen en/of verkleuren door de uiterst hoge temperatuur.
- Laat geen keukendoek op het handvat van de oven hangen.

Belangrijke aanwijzingen:

- **De bereikbare onderdelen kunnen heet worden: houd kleine kinderen op een afstand**
- Vermijd het email te krassen met harde voorwerpen (b.v. een mes)
- Gebruik geen schoonmaak- of schuurmiddelen.
- Vermijd dat er tijdens het reinigen water in de gaten van de deur terecht komt.

Na de pyrolysebeurt moet u wachten tot de oven helemaal is afgekoeld voordat u het overgebleven stof, veroorzaakt door het verpulveren van de spetters, gaat verwijderen.
Maak de pakking van de ovendeur met de hand schoon aangezien automatische reiniging niet die zone bereikt.

Voor het versnellen van de voorverwarming en het besparen van energie raden wij aan:

- een pyrolysebeurt te starten onmiddelijk nadat u de oven heeft gebruikt;
- de oven te gebruiken onmiddelijk na een pyrolysebeurt (het stof dat is veroorzaakt door het verpulveren van de spetters is niet schadelijk).

Het is mogelijk dat u door het glas van de ovendeur enkele deeltjes ziet opvonken gedurende het carboniseren door middel van de pyrolyse, doordat ze in contact komen met de weerstanden: Dit is het gevolg van ogenblikkelijke verbranding: een absoluut normaal fenomeen, dat geen enkel gevaar oplevert.

QUELFOUR.COM

Bescherming van het milieu

Het apparaat is verpakt met materialen die allen milieu-vriendelijk zijn en gerecycled kunnen worden.
Een huishoudapparaat dat niet meer wordt gebruikt is geen waardeloze afval.
Als u het met respect voor het milieu weg laat halen kunnen waardevolle grondstoffen ervan nog worden verwerkt.
Wendt u zich tot uw handelaar of een gemeentelijk informatiebureau dat zich hiermee bezig houdt.

Onderhoud

Als u een storing opmerkt moet u zich tot uw handelaar wenden, die u de weg kan wijzen naar een bevoegde installateur..

Voor het zo snel mogelijk verhelpen van de storing moet u altijd het volgende vermelden:

- het codenummer en het registratienummer van het apparaat (deze zijn aangegeven op het garantiebewijs),
- en zo veel mogelijk informatie betreffende de storing, zodat de installateur met het benodigde materiaal bij u aan huis kan komen.
- Controleer altijd of het originele onderdelen zijn die zijn goedgekeurd door de fabrikant.

QUELFOUR.COM

QUELFOUR.COM

Vom Kohlenherd vergangener Tage zu den modernen Geräten mit Digitalfunktion der heutigen Zeit: Die Firma Scholtès hat es in 80 Jahren Tätigkeit verstanden, eine Philosophie der von „Hand" gefertigten Gegenstände zu bewahren, die nach wie vor ihr bezeichnender Charakterzug und Pluspunkt ist.

Alle Produkte der Marke Scholtès bieten eine gelungene Verbindung von anspruchsvollem, eleganten Design und einem technologischen Gehalt, der unbestritten aus Leistung und Innovation besteht.

Die beiden Unterlagen, die Bedienungsanleitung und die Installationsanleitung, ergänzen sich:

- Die Installationsanleitung enthält alle notwendigen Informationen zu Aufstellung, Anschluss und Instandhaltung des Gerätes sowie wichtige Empfehlungen.
- Die Bedienungsanleitung beschreibt detailliert die Funktionen, mit denen das Gerät ausgestattet ist. Sie finden hier außerdem kulinarische Ratschläge, die es Ihnen erlauben werden, die Leistungen dieses Backofens bestmöglichst zu nutzen.

Viel Spaß beim Kochen mit SCHOLTES

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitsvorschriften **44**

Installation und Befestigung **45**
Installation 45
Befestigung 45

Elektrischer Anschluss **46**

Technische Daten **47**

Die richtige Pflege Ihres Gerätes **48-49**
Allgemeine Hinweise 48
Demontage der Backofentür 48
Backofentürdichtung 48
Außenflächen des Gerätes 48
Glasabdeckung der Backofenlampe 48
Austausch der Backofenlampe 48
Zubehör 49

Katalyse-Selbstreinigung **49**

Manuelle Reinigung **49**

Pyrolyse-Selbstreinigung **50**

Umweltschutz **51**

Reinigung und Pflege **51**

QUELFOUR.COM

Sicherheitsvorschriften

Lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme aufmerksam durch, sie enthalten wichtige Hinweise hinsichtlich der Sicherheit bei der Installation, dem Gebrauch und der Wartung, sowie einige praktische Ratschläge zum optimalen Einsatz des Gerätes.
Bewahren Sie dieses Handbuch sorgfältig auf, damit Sie es jederzeit zu Rate ziehen können.

Für eventuelle Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Anleitung entstehen, weist der Hersteller jegliche Haftung zurück.

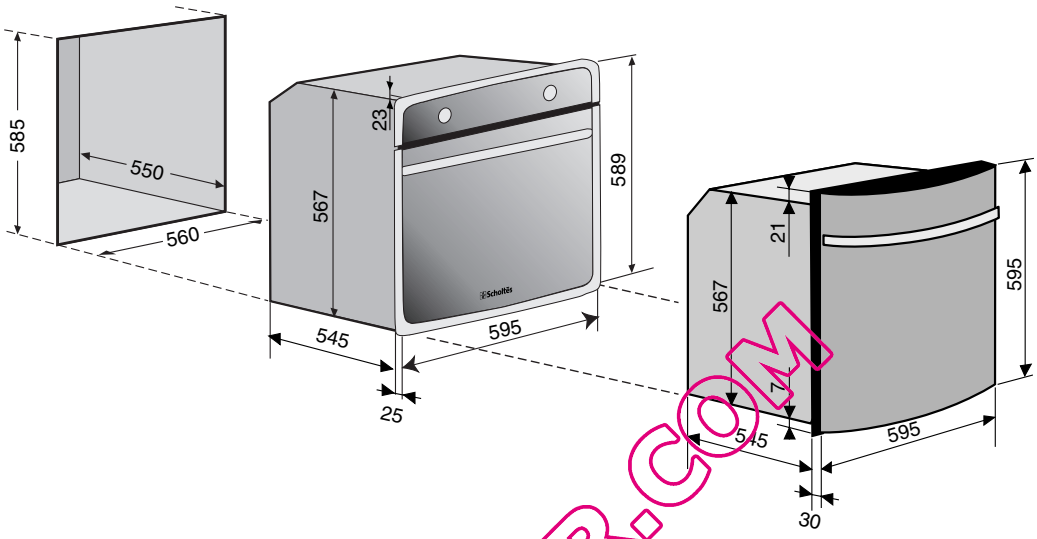
- Lassen Sie das Gerät vor der Installation etwas “ruhen”. Das Gerät könnte während der Lagerung extrem niedrigen Temperaturen ausgesetzt worden sein. Demnach ist es erforderlich, seine Bestandteile, besonders seine elektronischen Teile, auf Raumtemperatur zurückzubringen.
- Sämtliche Installationsmaßnahmen und Elektroanschlüsse dieses Gerätes dürfen nur von einem autorisierten Fachmann durchgeführt werden.
- Geräte, die Transportschäden aufweisen, dürfen nicht in Betrieb genommen werden.
- Bei Störungen bzw. Fehlfunktionen schalten Sie das Gerät bitte vom Stromnetz und benachrichtigen Sie sich eine von Scholtès anerkannte Kundendienststelle.
- Dieses Gerät entspricht den Sicherheitsvorschriften für Elektrogeräte. Wenden Sie sich zwecks eventueller Reparaturen ausschließlich an eine anerkannte Kundendienststelle und verlangen Sie stets den Einsatz von Originalersatzteilen. Jede unsachgemäße Reparatur kann schwerwiegende Gefahren für den Benutzer zur Folge haben.
- Seien Sie besonders vorsichtig beim Anschluss von Elektrogeräten in Backofennähe. Die Anschlusskabel dürfen nicht in Kontakt mit heißen Backofenteilen kommen und auch nicht unter dem Backofengriff oder der Backofentür eingeklemmt werden.
- Dieser Backofen besitzt genau festgelegte Eigenschaften, an die der Benutzer auf keinen Fall versuchen darf, Änderungen anzubringen.
- Das Gerät darf nur zum Garen von Speisen eingesetzt werden.
- Ihr Backofen ist mit einer mit mehreren Glasscheiben versehenen Tür ausgestattet, um jegliche Verbrennungsgefahr während des Betriebs auszuschalten. Trotzdem sollten kleine Kinder ferngehalten werden, vor allem während der Pyrolysereinigung.
- Während des Pyrolyse-Reinigungsvorgangs dürfen keine brennbaren Gegenstände (wie Küchentücher) am Türgriff aufgehängt werden.
- Verwenden Sie zur Backofenreinigung keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.
- Lagern Sie keine entzündbaren Produkte im Backofeninnern, sie könnten Feuer fangen, sollte der Backofen irrtümlich eingeschaltet werden.
- Bitte achten Sie darauf, dass keinerlei Gegenstände direkt auf den Backofenboden gestellt werden (Fettauffangwanne, Kochgeschirr, Backformen usw.). Durch den hierdurch verursachten Wärmestau würde das Email beschädigt.
- Die Backofenwände dürfen auf keinen Fall mit Alufolie oder anderen Schutzmaterialien ausgelegt werden. Der direkte Kontakt mit dem heißen Email könnte diese zum Schmelzen bringen, wodurch das Email hoffnungslos beschädigt würde.
- Setzen Sie sich nicht auf die Backofentür und verwenden Sie diese auch nicht als Leiter oder Fußbänkchen.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe um das Gargut aus dem Backofen zu nehmen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Backofentür auch fest schließt. Achten Sie auch darauf, dass die Türdichtung immer sauber ist.
- Grobe Speise- bzw. Fettrückstände sollten entfernt werden, bevor ein Pyrolyse-Reinigungsvorgang gestartet wird. Zu starke Speise- und Fettablagerungen könnten durch die starke Hitze, die während des Pyrolysevorgangs erzeugt wird, Brand verursachen.
- Vergessen Sie nicht, die Fettwanne unter das Gargut (auf die unterste Einschubleiste) zu schieben, wenn dieses direkt auf dem Rost gebraten wird.
- Wasser nie direkt in den heißen Backofen gießen. Das Email könnte hierdurch beschädigt werden.
- Bewahren Sie keine Nassgerichte im Backofen auf: das Email könnte hierdurch Schaden erleiden.
- Achten Sie während der Backofenreinigung darauf, dass keine Flüssigkeit durch die Türschlitze in den Backofen eindringt.
- Während des Betriebs wird das Gerät heiß: Achten Sie darauf, die Heizelemente im Ofeninnern nicht zu berühren.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- Reinigen Sie die Backofentür aus Glas bitte nur mit einem weichen Schwamm und mildem Spülmittel und trocknen Sie sie abschließend mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfkantige, metallische Schaber, da diese Kratzer auf ihrer Oberfläche hinterlassen und das Zerbrechen des Glases zur Folge haben können.

QUELFOUR.COM

Installation und Befestigung

Installation

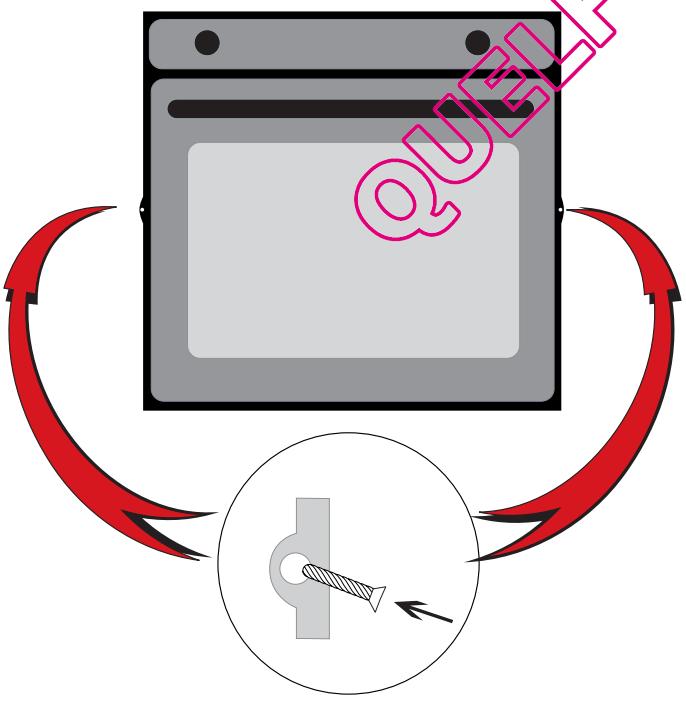
Ein patentiertes Gebläsesystem gewährleistet ein komplettes Erkalten des Backofens, wobei die Luft nach vorne hin abgeleitet wird. Es handelt sich um einen perfekt **autonomen** Backofen, der ohne Einschränkungen problemlos in einen Hochschrank oder in einen Unterschrank eingebaut werden kann.
Der Backofen kann in jede Standard-Möbelumbaunische eingebaut werden, deren Abmessungen den einschlägigen europäischen Richtlinien entsprechen.
Erfolgt der Einbau in eine blinde Nische, ist auf der Nischenrückwand als Durchgang für Kabel und Kabelstecker eine Lochbohrung des **Durchmessers von 80 Millimetern** vorzusehen.



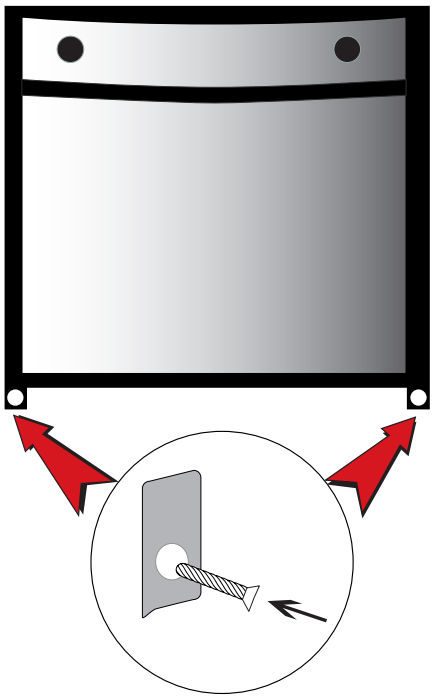
Befestigung

Im Zubehörbeipack befinden sich 2 Befestigungsschrauben. Setzen Sie diese in die entsprechenden Löcher der seitlichen Leisten des Backofens ein und befestigen Sie letzteren am Möbel.

QUELFOUR.COM



Befestigung eines traditionellen Backofens



Befestigung eines Galbe-Backofens

Elektrischer Anschluss

Die Kennzeichnung CE entspricht der Anwendung nachstehender Richtlinien:

- elektromagnetische Verträglichkeit 89/336/CEE
- Kennzeichnung CE Richtlinie 93/68/EWG
- Niederspannungs-Richtlinie 73/23/EWG

Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss, dass das elektrische Versorgungsnetz folgenden Daten entspricht:

- Einphasig Anschluss,
- Spannung: 230 oder 240 Volt,
- Sicherung: 16 A,
- Mindestquerschnitt der Leiter: 1,5 mm².

Der Backofen wird mit einem 3-Leiter-Versorgungskabel des Querschnitts von 1,5 mm² versehen geliefert und muss an ein einphasiges Netz, 230 oder 240 V, angeschlossen werden. Das gelb/grüne Erdungskabel ist an der Erdungsklemme ⏚ des Gerätes angeschlossen. Der Nulleiter des Backofens (blaues Kabel) muss am Nullleiter des Versorgungsnetzes angeschlossen werden.

Erfolgt der Anschluss mittels eines Anschlussgehäuses, muss oberhalb des Versorgungsanschlusses ein allpoliger Schalter mit mindestens 3 mm Kontaktweite installiert werden.

Stellen Sie sicher, dass die Steckdose zur Erleichterung der Wartung und Pflege leicht zugänglich ist.

Wichtig:

- Bei jeder Wartungs- oder Reinigungsmaßnahme, auch zum Auswechseln der Lampe, ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.
- Der Anschluss des Gerätes an eine nicht geerdete Anlage ist gefährlich.

QUELFOUR.COM

Elektrischer Anschluss	Netzspannung Frequenz	Sicherungen Querschnitte
	FR-AT-BE-DE-GP-ES-IE-IL-IS-IT-DK LU-RE-FI-GB-GR-PT-SE-MA-NZ-NL **230 V-1+N ~ 50 Hz** CY-MT-AU-NZ-KW **240 V-1+N ~ 50 Hz**	16 A 1,5 mm²
	FR-BE-NO **230 V-2 ~ 50 Hz**	16 A 1,5 mm²

Hinweis:

Das Versorgungskabel kann ausgewechselt werden. Diese Arbeit darf nur durch einen autorisierten Installateur bzw. Fachmann durchgeführt werden.

Es empfiehlt sich der Einsatz eines ausreichend langen Kabels, um eventuelle spätere Wartungsmaßnahmen nicht zu erschweren.

Verwenden Sie bitte nur ein Kabel des Typs HAR-H05-RRF, das mit einem Netzstecker, der den einschlägigen Normen entspricht, bestückt ist.

Nach dem Anschluss des Gerätekabels sind sämtliche Schrauben der Klemmenleiste neu anzuziehen.

Die Installation des Gerätes ist gemäß den Richtlinien der Norm NFC 15100 vorzunehmen.

Technische Daten

	Galbe-Backöfen mit Pyrolyse	Galbe-Backöfen ohne Pyrolyse	Backöfen mit Pyrolyse	Backöfen ohne Pyrolyse
Installierte Gesamtleistung (W)	2800	2800	2800	2800
Grill-Leistung (W)	2700	2700	2700	2700
Frontmaße in mm (HxB)	595x595	595x595	589x595	589x595
Backofen-Tiefe (Front ausgenommen) in mm	545	545	545	545
Innenmaße in mm (HxBxT))	318x430x396	318x430x396	318x430x396	318x430x396
Gewicht in kg (circa)	44	44	42	41
Volumen in Liter	54	54	54	54
Energieetikettierung von Backöfen Richtlinie 2002/40/EG - Norm EN 50304. (Energieverbrauch, bezogen auf die Standardladeeinheit)				
Betriebsweise: natürliche Konvektion	Statisch	Statisch	Statisch	Statisch
Eingesetzte Betriebsweise zur Deklarierung der Energieverbrauchsklasse: Erzwungene Konvektion	Braten	Braten	Braten (inklusive FX44)	Heißluft

QUELFOUR.COM

Die richtige Pflege Ihres Gerätes

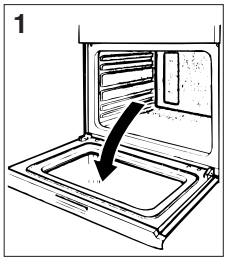
Allgemeine Hinweise

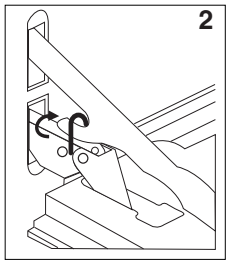
- Vor der Durchführung einer manuellen Reinigung warten Sie bitte, bis der Backofen völlig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie auf keinen Fall Scheuermittel, Metallschwämme oder scharfe Gegenstände, um Ihren Backofen zu reinigen, hierdurch könnte das Email hoffnungslos beschädigt werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Hochdruck- oder Dampfgeräte.
- Achten Sie während der Backofenreinigung darauf, dass keine Flüssigkeit durch die Türschlitze in den Backofen eindringt.
- Legen Sie ein besonderes Augenmerk auf die Art der Reinigungsprodukte: Die meisten Reiniger enthalten Ätznatron, und sollten demnach nicht übermäßig eingesetzt werden. Sollten diese verwendet werden, ist während der Reinigung für eine ausreichende Lüftung der Küche zu sorgen, damit keine giftigen Dämpfe eingeatmet werden.

Demontage der Backofentür

Die **Backofentür** kann zur Reinigung abgenommen werden. (Verfahren Sie im umgekehrten Sinne, um sie wieder anzubringen)

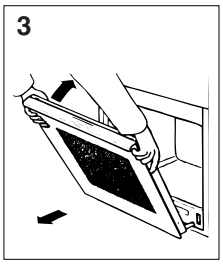
1. Öffnen Sie die Backofentür ganz.





2. Klappen Sie die seitlich an den beiden Scharnieren befindlichen Hebel hoch und drehen Sie diese zur Seite.

3. Fassen Sie die Tür an den Seitenteilen und ziehen Sie sie nach oben heraus.



Außenflächen des Gerätes

Die Außenflächen dürfen nur mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Bei besonders starken Flecken, geben Sie ein paar Tropfen Spülmittel in das zur Reinigung verwendete Wasser. Spülen Sie diese dann klar nach und reiben Sie sie mit einem weichen Tuch trocken.

Glasabdeckung der Backofenlampe

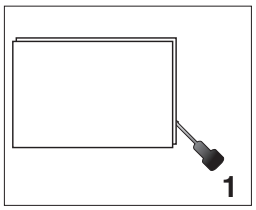
Verwenden Sie einen mit Spüllauge angefeuchteten Schwamm, spülen Sie die Abdeckung klar nach und reiben Sie sie mit einem weichen Tuch trocken.

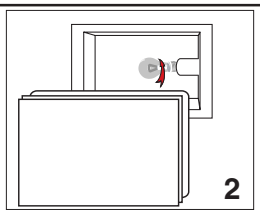
Austausch der Backofenlampe

Die Backofenlampe kann durch den Benutzer selbst ausgetauscht werden.
Trennen Sie das Gerät durch Herausziehen des Steckers oder über den zum Anschluss des Backofens installierten Schalter vom Stromnetz.
Wichtig: Gehen Sie beim Austausch der Lampe äußerst vorsichtig vor, es handelt sich um ein sehr empfindliches Teil.

Besorgen Sie sich bei Ihrem Fachhändler oder beim Kundendienst eine Speziallampe (Code Philips Y22 – E14 – 300°C).

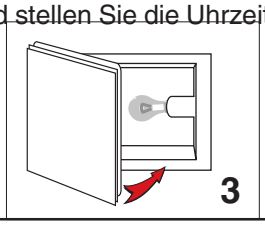
1. Nehmen Sie unter Zuhilfenahme eines schmalen und flachen Werkzeuges (Schraubenzieher usw.) die Glasabdeckung ab.





2. Schrauben Sie die beschädigte Lampe vorsichtig aus und die neue ein.

3. Bringen Sie die Abdeckung wieder an; achten Sie hierbei darauf, dass die Dichtung ordnungsgemäß eingelegt wird.
4. Schließen Sie den Backofen wieder an und stellen Sie die Uhrzeit ein.



Backofentürdichtung

Es handelt sich um eine Türdichtung aus Glasfaser. Stellen Sie sicher, dass sie stets sauber ist und sich in optimalem Zustand befindet. Eventuelle Wärmeverluste verursachen einen unnötigen Energieverlust.
Bei zu starker Verschmutzung reinigen Sie die Dichtung mit einem mit Spüllauge angefeuchteten Schwamm. Diese dann abschließend klar nachspülen und mit einem weichen Tuch trocknen.

QUELFOUR.COM

Die richtige Pflege Ihres Gerätes

Zubehör
Der Drehspieß lässt sich mit Hilfe der 2 Flügelschrauben vollständig auseinandernehmen und kann wie normales Geschirr von Hand oder im Geschirrspüler gereinigt werden.
Das übrige Zubehör (Fettauffangwanne, Rost, usw.) kann ganz einfach in der Spüle oder im Geschirrspüler gereinigt werden.

Entnehmen Sie alle losen Innenteile aus dem Backofen, bevor Sie die Pyrolyse-Selbstreinigung starten. Durch die hierbei erzeugte besonders hohe Temperatur können sich diese verformen und in der Farbe ändern.

Katalyse-Selbstreinigung

Die **Katalyse**-Backöfen zeichnen sich durch mikrogelochte Emaille-Wände (poröses Email) aus, die die Beseitigung der Kochfette erleichtern. Diese Fette werden automatisch verbrannt und während der folgenden Garvorgänge vernichtet.
Um eine solche „Oxydation“ zu gewährleisten, müssen die Backofenwände eine Temperatur von mehr als 170°C erreichen.

Bei der Katalyse handelt es sich demnach um ein Reinigungssystem, dass permanent in Betrieb bleibt, und demnach keine äußeren Maßnahmen erfordert.
Sollten trotzdem nach Abschluss des Garvorgangs noch Rückstände hinterbleiben, empfiehlt es sich, den leeren Backofen für 60-90 Minuten (je nach Verschmutzungsgrad) auf Position in Betrieb zu setzen.

Grobe Speisereste können mit warmem Wasser und einer weichen Bürste entfernt werden, um den Reinigungsvorgang zu beschleunigen.

Nach völligem Abkühlen des Backofens reinigen Sie die Backofeninnerteile, die Tür und die Glasabdeckung der Lampe mit einem mit milder Spülmittellauge angefeuchteten Schwamm. Abschließend klar nachspülen und mit einem weichen Tuch abtrocknen.

Wichtige Hinweise:
- **Die zugänglichen Teile können sehr heiß werden. Halten Sie Kleinkinder demnach vom Backofen fern.**
- Vermeiden Sie, das Email mit spitzen Gegenständen zu bearbeiten, um Schmutz zu entfernen (z.B. Messer)
- Verwenden Sie bitte keine Scheuerschwämme oder -pulver.
- Achten Sie während der Backofenreinigung darauf, dass keine Flüssigkeit durch die Türschlitze in den Backofen eindringt.
- Die vertikalen Wände können abgenommen werden; diese sollten ungefähr alle 6 Jahre ausgetauscht werden. Wenden Sie sich hierzu an Ihren Fachhändler.

QUELFOUR.COM

Manuelle Reinigung

Die glatte Emailflächeist leicht zu reinigen.
Es empfiehlt sich, das Backofeninnere nach jedem Gebrauch, besonders nach der Zubereitung von Braten zu reinigen. Dies um eine Ablagerung von Speiserestespritzern zu vermeiden, die bei dem nächsten Einsatz des Backofens neu eingebrannt würden, und demnach durch Verkohlen unangenehme Gerüche und Rauchbildung verursachen würden.

Lassen Sie den Backofen völlig erkalten, bevor Sie ihn reinigen und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Entfernen Sie Speiserückstände mit einem mit Spüllauge angefeuchteten Schwamm. Abschließend klar nachspülen und mit einem weichen Tuch nachtrocknen.
Es können auch die im Handel erhältlichen Spezialreiniger eingesetzt werden. Halten Sie sich in diesem Falle jedoch genau an die entsprechende Gebrauchsanleitung.

Der Heizwiderstand des Grills reinigt sich „selbst“ und zwar durch Verbrennung der Speisereste durch Hitzeeinwirkung, und kann somit beim manuellen Reinigen ganz einfach außer acht gelassen werden.

Wichtige Hinweise:
- Vermeiden Sie, das Email mit spitzen Gegenständen zu bearbeiten, um Schmutz zu entfernen (z.B. Messer)
- Verwenden Sie bitte keine Scheuerschwämme oder –pulver.
- Achten Sie während der Backofenreinigung darauf, dass keine Flüssigkeit durch die Türschlitze in den Backofen eindringt.

Pyrolyse-Selbstreinigung

Scholtès beherrscht die Pyrolyse-Technologie vollkommen bereits seit 1969. Die gesamte Backofenstruktur (Email-Oberflächen, Isolierung, Türsperre) ermöglicht derartige Reinigungsmaßnahmen in völliger Sicherheit.

Es handelt sich um das effektivste Reinigungsverfahren, das der Markt bietet: Während der Pyrolyse steigt die Temperatur auf 500°C (zu Ihrer Sicherheit wird die Backofentür sofort verriegelt). Speiserückstände und Fettspritzer werden zu Asche verbrannt.
Dank der Scholtès-Technologie bleibt die Backofentür während des Pyrolyse-Reinigungsvorgangs kalt, was eine weitere Sicherheit bedeutet.

Nach Ablauf der Pyrolyse und nach völligem Erkalten des Backofens genügt es, die Innenteile mit einem feuchten Tuch abzuwischen, um den Reinigungsvorgang zu vervollständigen.

Die Pyrolyse-Selbstreinigung ist besonders nach der Zubereitigung von sehr fetthaltigen Braten (z.B. Lammkeule usw.). angezeigt. Wird der Backofen jedoch sehr häufig für fettiges Gargut verwendet, genügt ein Pyrolysevorgang pro Monat zur Reinigung des Backofens.

Bevor Sie die Auto-Pyrolyse starten:

- Entfernen Sie grobe Speisereste und Spritzer; so vermeiden Sie eventuelle Flammen- und Rauchbildung.
- Entnehmen Sie alle losen Innenteile aus dem Backofen. Durch die beim Reinigungsvorgang erzeugte hohe Temperatur können sich diese verformen und in der Farbe ändern.
- Lassen Sie keine Küchentücher am Backofengriff hängen.

Wichtige Hinweise:

- **Die zugänglichen Teile können sehr heiß werden. Halten Sie Kleinkinder demnach vom Backofen fern.**
- Vermeiden Sie, das Email mit spitzen Gegenständen zu bearbeiten, um Schmutz zu entfernen (z.B. Messer)
- Verwenden Sie bitte keine Scheuerschwämme oder –pulver.
- Achten Sie während der Backofenreinigung darauf, dass keine Flüssigkeit durch die Türschlitze in den Backofen eindringt.

Warten Sie bitte **nach einer Pyrolyse**, bis der Backofen völlig erkaltet ist, bevor sie die Asche der verbrannten Rückstände entfernen.
Reinigen Sie die Türdichtung von Hand, da diese durch die Pyrolyse nicht gereinigt werden.

Zur Beschleunigung der Vorheizzeiten, wodurch Energie gespart werden kann, empfiehlt es sich:

- die Pyrolyse sofort nach einem Garvorgang zu starten;
- einen weiteren Garvorgang sofort nach der Pyrolyse zu starten (die zurückgebliebene Asche ist absolut unschädlich).

Durch das Glas der Ofentür kann beobachtet werden, wie aufgrund des Pyrolyseverfahrens einige Speisereste bei Kontakt mit den Heizelementen verkohlen und aufglimmen: Es handelt sich um eine unmittelbare Verbrennung: ein absolut normaler Vorgang, das keine Gefahr mit sich bringt.

QUELFOUR.COM

Umweltschutz

Das für das Gerät verwendete Verpackungsmaterial ist umweltfreundlich und recyclebar.
Altgeräte sind kein wertloser Müll.
Eine fachgerechte Entsorgung entlastet nicht nur die Umwelt, sondern ermöglicht die Wiedergewinnung wertvoller Rohmaterialien.
Wenden Sie sich zu diesem Zweck an Ihren Händler oder an die zuständige Behörde.

Reinigung und Pflege

Im Falle etwaiger Störungen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, der Ihnen gewiss die autorisierte Kundendienststelle nennt, an die Sie sich wenden können.

Zur Beschleunigung des Kundendiensteinsatzes geben Sie bitte Folgendes an:

- den Handelscode, die Seriennummer (ersichtlich auf dem Garantieschein),
- eine möglichst umfangreiche Beschreibung der Störung, damit der Techniker das Material zur Verfügung hat, das zur Reparatur erforderlich ist.
- Vergewissern Sie sich, dass es sich um vom Hersteller zertifizierte Original-Ersatzteile handelt.

QUELFOUR.COM